

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tidak terdapat interaksi antara suhu dan lama *blanching* terhadap warna (nilai L*, a*, b* dan °Hue), rendemen, kadar air serta aktivitas antioksidan bubuk serai dapur.
2. Perlakuan suhu *blanching* berpengaruh sangat nyata terhadap aktivitas antioksidan dan berpengaruh nyata terhadap warna nilai a*, dan nilai °Hue bubuk serai dapur.
3. Perlakuan lama *blanching* berpengaruh nyata terhadap warna nilai b* dan nilai L* bubuk serai dapur.
4. Perlakuan suhu dan lama *blanching* terbaik terhadap karakteristik bubuk serai diperoleh pada perlakuan suhu 60°C serta lama 3 menit mendapatkan nilai warna L* (33,78), a* (5,73), b* (13,10), °Hue (33,165), rendemen (22,10), kadar air (9,54), aktivitas antioksidan (54,49) dan organoleptik mutu hedonik warna 4,52 (Kuning Serai), aroma 5 (sangat khas serai), serta perbandingan jamak warna 6,12 (lebih baik dari R), aroma 6,16 (lebih baik dari R).

5.2. Saran

Dibutuhkan penelitian mengenai penyimpanan bubuk serai dapur, agar tidak terjadi perubahan mutu yang tidak diinginkan dan agar dapat mempertahankan mutu bubuk dengan lebih baik dan lebih lama.