

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Pada pengujian *hardness* dan sensori rasa pahit, penambahan tanah lempung tidak mempengaruhi.
- Penambahan lempung selama proses perebusan daun pepaya mempengaruhi intensitas warna pada daun pepaya.
- Penambahan lempung selama proses perebusan daun pepaya mempengaruhi aktivitas antioksidan pada daun pepaya dan air rebusan daun pepaya. Semakin banyak lempung yang ditambahkan, maka aktivitas antioksidan pada daun pepaya semakin menurun. Sedangkan, pada air rebusan daun pepaya, semakin meningkat penambahan lempung, maka aktivitas antioksidan meningkat.
- Penambahan lempung selama proses perebusan daun pepaya mempengaruhi kadar pada daun pepaya dan air rebusan daun pepaya. Semakin banyak penambahan lempung, maka semakin berkurang kadar pH daun pepaya. Sedangkan, pada air rebusan daun pepaya, semakin meningkat penambahan lempung, maka pH-nya meningkat.
- Penambahan tanah lempung selama proses perebusan mempengaruhi hasil sensori rasa. Rasa pahit daun pepaya tertinggi didapatkan oleh daun pepaya tanpa penambahan lempung yang direbus selama 5 menit. Rasa paling tidak pahit pada daun pepaya yang direbus selama 10 menit dengan penambahan 30 gram tanah lempung.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang senyawa alkaloid secara kualitatif dan kuantitatif pada daun pepaya, sehingga dapat diketahui pengaruh penambahan tanah lempung selama proses perebusan daun pepaya terhadap senyawa alkaloid.