

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Perlakuan suhu, waktu dan rasio mempengaruhi hasil ekstraksi. Hasil rendemen terbaik diekstrak pada suhu 52,04°C selama 38,42 menit dengan rasio sebanyak 6,66%. Pada analisa total fenol, perlakuan rasio mempengaruhi. Kandungan total fenol terbaik diperoleh pada suhu ekstraksi 48,56°C selama 37,31 menit dengan rasio sebanyak 10,59%. Pada analisa aktivitas antioksidan, perlakuan rasio mempengaruhi. Senyawa antioksidan terbaik diperoleh pada suhu 50,3°C selama 37,91 menit dengan rasio sebanyak 12,68%. Kandungan senyawa yang banyak terkandung pada oleoresin yakni *safrole*, *Adamantane-1-carboxylic acid (2-methyl-4-thiocyanato-phenyl)-amide*, *3-Cyclohexen-1-ol, 4-methyl-1-(1-methylethyl)- (CAS)*, *Adamantane-1-carboxylic acid (2-methyl-4-thiocyanato-phenyl)-amide*, dan *sabinene*. Oleoresin pala dapat digunakan sebagai *flavoring* dan *coloring* pada makanan.

5.2. Saran

Penelitian lanjutan dapat dilakukan untuk mengetahui pengaruh ukuran bubuk pala (*mesh*) pada hasil rendemen dan kualitas oleoresin. Penelitian lanjutan juga dapat dilakukan untuk mengetahui keamanan konsumsi oleoresin dengan metode *in vivo*.