

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Penambahan oleoresin secara linear berpengaruh positif secara signifikan terhadap warna (a^*), warna (b^*), dan aktivitas antioksidan, serta berpengaruh negatif secara signifikan terhadap a_w dan tidak signifikan terhadap kadar air dan warna (L^*). Penambahan sukrosa secara linear berpengaruh positif dan signifikan terhadap minyak terperangkap. Penambahan air secara linear tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia. Nilai warna (L^*) optimal diperoleh menggunakan formula oleoresin 15,78867 gram, sukrosa 98,76225 gram, dan air 80,06878 gram. Persentase aktivitas antioksidan optimal diperoleh menggunakan formula oleoresin 13,26611 gram, sukrosa 35,04667 gram, dan air 20,01920 gram. Persentase minyak terperangkap optimal diperoleh menggunakan formula oleoresin 11,08822 gram, sukrosa 36,38126 gram, dan air 19,33053 gram.

5.2. Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan dari kristalisasi oleoresin biji pala. Perlu dilakukan pengeringan lanjutan setelah proses kristalisasi selesai agar kadar air sampel tidak melebihi standar SNI 01-4320-1996.