

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Profil karakteristik kimiawi yaitu *trapped oil* mengalami penurunan selama 8 minggu penyimpanan seiring meningkatnya kadar *surface oil* pada enkapsulat oleoresin dari biji pala.
- Profil karakteristik kimiawi yaitu nilai pH dan aktivitas antioksidan mengalami penurunan selama 8 minggu penyimpanan.
- Peningkatan suhu penyimpanan menyebabkan nilai pH, aktivitas antioksidan, dan *surface oil* mengalami penurunan.
- Pada 8 minggu penyimpanan enkapsulat oleoresin biji pala, produk masih memiliki profil karakteristik kimiawi yang optimal seperti kadar antioksidan yang masih tinggi, kadar pH yang tidak terlalu rendah, dan kandungan asam lemak yang masih tinggi di dalam enkapsulat seperti saat produk pasca produksi.

### 5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penurunan profil kualitas kimiawi pada analisa mikrobiologi enkapsulat oleoresin biji pala pada suhu penyimpanan yang digunakan, uji sensori untuk penerimaan konsumen serta keamanan konsumsinya berdasarkan metode *in vivo*.

