

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Metabolit sekunder yang terdapat pada jambu biji merah segar dan produk olahan berupa selai adalah flavonoid, terpenoid, dan tanin
2. Aktivitas antioksidan selai buah jambu biji merah yang dibuat dengan variasi waktu (30, 60, dan 90 menit) dan suhu pemanasan (60, 70, dan 80°C) mengalami penurunan pada rentang 96,73% – 82,04 %.

#### 5.2 Saran

Penelitian ini merupakan penelitian pendahuluan. Oleh karena itu penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lanjutan. Hal yang disarankan penulis diantaranya :

1. Membandingkan adanya metabolit sekunder pada ekstrak jambu biji merah segar dan produk olahan
2. Uji fenolik total dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif pada ekstrak segar dan produk olahan
3. Uji vitamin C dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif pada ekstrak segar dan produk olahan
4. Menambahkan variabel lama penyimpanan selai, tempat penyimpanan selai, dan teknik pengolahan lainnya dari buah jambu biji merah.
5. Membuat selai berdsarkan syarat mutu selai menurut SNI dan menguji aktivitas antioksidannya