

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Ekstrak dari pelarut yang memberikan aktivitas antioksidan terbaik pada produk olahan kentang adalah pelarut aquades. Aktivitas antioksidan produk olahan kentang merah tanpa kukus untuk pelarut aquades sebesar 94,40%, pada produk olahan kentang merah kukus untuk pelarut aquades sebesar 92,16%, dan pada produk olahan kentang merah dengan penambahan larutan NaHSO_3 untuk pelarut aquades sebesar 65,67%. Aktivitas antioksidan pada kentang kuning tanpa kukus untuk pelarut aquades sebesar 94,77%, pada produk olahan kentang kuning kukus untuk pelarut aquades sebesar 94,40% dan aktivitas antioksidan produk olahan kentang kuning dengan penambahan larutan NaHSO_3 untuk pelarut aquades sebesar 85,07%.
2. Pengaruh pengolahan dapat menurunkan aktivitas antioksidan pada produk olahan kentang baik dalam pelarut metanol maupun aquades. Pengolahan yang memberikan aktivitas antioksidan tertinggi pada produk olahan kentang adalah pada pengolahan tanpa kukus sebesar 88, 61 %.

5.2 Saran

Penelitian yang telah dilakukan merupakan penelitian pendahuluan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan agar penelitian ini dilanjutkan lagi. Hal yang disarankan oleh penulis adalah:

1. Dianjurkan untuk meneliti lebih lanjut seberapa besar aktivitas antioksidan pada kentang ketika pengolahan dilakukan dengan cara penggorengan.
2. Jika bahan baku cukup tersedia sebaiknya dalam pembuatan ekstrak produk olahan kentang digunakan kentang yang lain selain kentang merah dan kentang kuning misalnya kentang putih agar diketahui aktivitas antioksidan setiap jenis kentang.
3. Menambahkan variabel lama waktu maserasi lebih dari 1 x 24 jam agar dapat diketahui pengaruh lama waktu maserasi terhadap aktivitas antioksidannya.
4. Diperlukan adanya analisis kadar air agar dapat membandingkan aktivitas antioksidan kedua jenis produk olahan kentang tersebut.