

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Perlakuan kombinasi konsentrasi ekstrak temulawak dan konsentrasi mikrokapsul yang ditambahkan pada madu dengan masing-masing konsentrasi ekstrak akan meningkatkan kadar total fenol, kurkumin, kapasitas penangkapan radikal DPPH, nilai pH, parameter rasa pahit, aroma khas temulawak, dan *aftertaste* pahit yang dihasilkan. Disisi lain menurunkan nilai total asam, *lightness*, *yellowness*, parameter warna kuning dan parameter kesukaan secara keseluruhan.
2. Perlakuan terbaik kombinasi konsentrasi ekstrak temulawak dan konsentrasi mikrokapsul yang ditambahkan pada madu diperoleh dari perlakuan A1 yaitu konsentrasi ekstrak temulawak 10% dengan penambahan mikrokapsul sebanyak 4% dari massa total madu yang akan dicampurkan. Perlakuan A1 menghasilkan kadar total fenol sebesar 1,936 mg/GAE/g; kurkumin 0,842 mg/g; kapasitas penangkapan radikal DPPH 69,88%; pH 3,8; total asam 2,48; *lightness* 58,38; *redness* 6,00; *yellowness* 52,99, warna kuning kecoklatan, aroma sedikit khas, rasa manis sedikit pahit, *aftertaste* sedikit pahit, tekstur yang kental, dan disukai.

B. Saran

1. Pada proses pencampuran mikrokapsul pada madu, perlu dilakukan kombinasi antara pencampuran dengan menggunakan vortex dengan pengadukan secara manual untuk menghasilkan homogenitas madu yang lebih baik karena pada penambahan konsentrasi mikrokapsul dalam jumlah tinggi akan sulit larut karena madu memiliki viskositas yang cukup tinggi dibanding air.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai pendugaan umur simpan untuk mengetahui umur simpan produk madu temulawak yang dihasilkan.