

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan pembahasan diatas, bentuk bahan dasar temulawak dapat menurunkan fisikokimia ekstrak air temulawak. Adanya perlakuan pengeringan pada suhu 57°C selama 14 jam pada rimpang temulawak menyebabkan penurunan terhadap kandungan ekstrak air temulawak seperti fenol, kapasitas penangkapan radikal DPPH, kurkumin, flavonoid dan total padatan terlarut.
2. Ekstraksi berbantu gelombang mikro (MAE) dapat meningkatkan kandungan komponen bioaktif ekstrak air temulawak seperti total fenol, kapasitas penangkapan radikal DPPH, kurkumin, dan flavonoid.
3. Penyimpanan dingin dapat menurunkan kandungan komponen bioaktif ekstrak air temulawak. Adanya penyimpanan pada refrigerator selama 12 jam menyebabkan penurunan total flavonoid dan kurkumin.
4. Ekstrak air temulawak yang memiliki sifat fisikokimia terbaik terdapat pada perlakuan ekstrak air temulawak dengan rimpang temulawak segar (B1), yang di ekstrak dengan MAE (M2) dan tanpa penyimpanan (R1) yaitu sebesar 0,871 dengan kadar fenol sebesar 1,92 mg/mL, aktivitas antioksidan 73,54%, kurkumin sebesar 0,75 mg/mL, flavonoid sebesar 2,46 mg/mL, total padatan terlarut sebesar 3,5 °Brix.

B. Saran

Pembuatan ekstrak air temulawak sebaiknya menggunakan rimpang temulawak segar, apabila memerlukan penggunaan serbuk temulawak perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk meningkatkan komponen bioaktif dengan menambah variasi suhu dan waktu pengeringan.