

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik fisikokimia dan sensori madu temulawak dalam kemasan polipropilen mengalami perubahan selama penyimpanan. Parameter kadar air, kurkumin, total fenol, kapasitas antioksidan, serta viskositas madu temulawak cenderung menurun selama penyimpanan baik pada suhu 30°C, 40°C, maupun 50°C. Sedangkan parameter gula reduksi madu temulawak menunjukkan peningkatan selama penyimpanan pada semua perlakuan. Karakteristik sensori tidak mengalami penurunan yang signifikan pada atribut warna, aroma, rasa, tekstur, aftertaste, dan *overall*.
2. Umur simpan madu temulawak dalam kemasan botol polipropilen berdasarkan parameter kapasitas antioksidan pada suhu 30°C, 40°C, dan 50°C berturut – turut adalah 30 hari, 27 hari, dan 24 hari.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Penambahan kadar mikrokapsul yang lebih optimal pada madu temulawak disarankan untuk penelitian selanjutnya guna meningkatkan kualitas fisikokimia dan kualitas sensori serta mempertahankan umur simpan madu temulawak.
2. Suhu selama penyimpanan perlu diperhatikan untuk mempertahankan kadar air madu temulawak dan mempertahankan umur simpan madu temulawak.
3. Penggunaan kemasan yang lebih tahan panas dan kedap udara untuk mempertahankan kualitas madu temulawak selama penyimpanan dan meningkatkan umur simpannya.