

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Ekstraksi zat warna kayu secang dengan pelarut ethanol lebih optimal dalam melarutkan senyawa aktif antosianin pada kayu secang dibandingkan dengan menggunakan pelarut air dikarenakan pelarut ethanol memiliki kepolaran yang hampir sama dengan antosianin sehingga mudah diserap oleh membran sel, dimana fungsi pelarut pada ekstraksi yaitu dapat memecah membran yang terdapat pada permukaan partikel kayu secang sehingga banyak jaringan kayu secang yang dipecahkan, maka kadar antosianin akan semakin banyak.
2. Tempe kedelai dengan pewarna kayu secang mengandung lebih banyak antioksidan dibandingkan dengan tempe kedelai biasanya. Hal tersebut menandakan bahwa penambahan zat warna kayu secang pada proses pembuatan tempe kedelai meningkatkan kandungan antioksidan di dalam tempe kedelai.
3. Tempe kedelai dengan pewarna kayu secang telah sesuai dengan syarat mutu tempe yang mengacu pada SNI 3144:2015 ditinjau dari kadar air dan kadar abu nya yang tidak melebihi batas maksimum yang telah ditetapkan.

5.2 SARAN

Kiranya untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap tempe kedelai dengan pewarna ekstrak secang yang menggunakan pelarut ethanol, untuk menguji apakah masih terkandung ethanol didalamnya atau tidak. Perlu dilakukan pengkajian terhadap pewarna alamiah dari bahan lain yang lebih tahan terhadap suhu tinggi dan tidak mudah teroksidasi.