

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Pengaruh waktu pengeringan terhadap tambar tinuktuk yaitu hasil antioksidan pada sampel tambar tinuktuk bubuk paling tinggi berada pada nilai 96,68 ppm pada variasi 5 jam pengeringan, 112,71 ppm pada variasi 6 jam, 127,93 ppm pada variasi 7 jam, dan 140,62 ppm pada variasi 8 jam dengan kategori aktivitas antioksidan yaitu kuat hingga sedang.
2. Profil pertumbuhan mikroba pada uji *Total Plate Count* (TPC) yaitu $2,1 \times 10^4$ pada variasi waktu 8 jam pengeringan dapat dikatakan aman dikarenakan terdapat zat penghambat bakteri yang terkandung pada tambar tinuktuk serta pengaruh pengeringan.
3. Pengaruh waktu pengeringan pada analisa kadar air dengan variasi waktu 5, 6, 7, dan 8 jam mengalami pengaruh signifikan dengan semakin menurun nilai kadar air pada tambar tinuktuk bubuk.
4. Pengaruh waktu pengeringan pada analisa kadar abu dengan variasi waktu 5, 6, 7, dan 8 jam mengalami pengaruh signifikan dengan semakin meningkat nilai kadar abu pada tambar tinuktuk bubuk.
5. Pengaruh waktu pengeringan pada analisis nilai pH dengan variasi waktu 5, 6, 7, dan 8 jam mengalami pengaruh signifikan dengan semakin meningkat nilai pH pada tambar tinuktuk bubuk.
6. Pengaruh waktu pengeringan pada uji organoleptik dengan variasi waktu 5, 6, 7, dan 8 jam mengalami pengaruh dengan adanya perbedaan signifikan terhadap tingkat kesukaan pada warna, tekstur, aroma dan rasa yang terdapat pada tambar tinuktuk bubuk.
7. Hasil skrining fitokimia menunjukkan bahwa tambar tinuktuk bubuk pada variasi waktu pengeringan 8 jam masih mengandung senyawa alkaloid dan flavonoid.

5.2. Saran

1. Saran untuk peneliti selanjutnya ialah mendeteksi senyawa kimia yang terkandung pada tambar tinuktuk kering setelah mengalami proses pengeringan.
2. Mengidentifikasi jenis bakteri yang terkandung dalam tambar tinuktuk bubuk setelah mengalami pengeringan.

