

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil penelitian tersebut adalah :

1. Waktu optimum pengeringan tambar tinuktuk dengan sinar matahari memberikan pengaruh terhadap keberadaan senyawa flavonoid dan alkaloid. Hasil skrining fitokimia menunjukkan bahwa tambar tinuktuk bubuk pada variasi waktu pengeringan 8 jam masih mengandung senyawa fenolik dan alkaloid.
2. Perbedaan waktu pengeringan berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan tambar tinuktuk bubuk. Pada tinuktuk basah menghasilkan nilai IC_{50} sebesar 83,61. Pada tinuktuk yang dikeringkan selama 2 jam menghasilkan IC_{50} sebesar 105,56. Pada tinuktuk yang dikeringkan selama 4 jam menghasilkan IC_{50} sebesar 111,69. Pada tinuktuk yang dikeringkan selama 6 jam menghasilkan IC_{50} sebesar 128,48. Pada tinuktuk yang dikeringkan selama 8 jam menghasilkan IC_{50} sebesar 144,40. Semakin lama waktu pengeringan, terjadi perubahan nilai aktivitas antioksidan yang semakin rendah.
3. Waktu pengeringan sinar matahari berpengaruh terhadap kualitas tambar tinuktuk bubuk yang meliputi sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur), kadar air, serta kadar abu. Pengeringan dengan waktu tertentu menghasilkan tambar tinuktuk bubuk dengan karakteristik mutu yang lebih baik, ditandai dengan kadar air yang memenuhi standar, kadar abu yang masih dalam batas yang diperbolehkan, serta tingkat penerimaan panelis yang lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya.

5.2 Saran

Saran untuk peneliti selanjutnya adalah :

1. Penelitian selanjutnya dapat menambahkan analisis kuantitatif terhadap flavonoid dan alkaloid, serta uji stabilitas produk selama masa penyimpanan untuk mengetahui daya simpan tambar tinuktuk bubuk secara lebih komprehensif.

2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi masyarakat atau pelaku usaha dalam menentukan waktu pengeringan yang tepat menggunakan sinar matahari, sehingga diperoleh tambar tinuktuk bubuk yang memiliki kualitas baik, aman dikonsumsi, serta bernilai fungsional.
3. Penelitian ini diharapkan dapat mendukung pelestarian dan pengembangan pangan tradisional khas Simalungun, khususnya tambar tinuktuk, agar dapat diterima lebih luas oleh masyarakat dan dikembangkan sebagai produk pangan fungsional berbasis kearifan lokal.

