

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum :

Penambahan ekstrak secang pada instan kunir putih memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

2. Kesimpulan khusus:

- a. Penambahan ekstrak secang pada instan kunir putih mempengaruhi aktivitas antioksidan yang tinggi. Penambahan ekstrak secang berpengaruh terhadap intensitas warna *red*, *blue* dan *brightness* instan kunir putih sedangkan intensitas warna *yellow* instan kunir putih tidak berpengaruh, karena semakin banyak penambahan ekstrak secang maka warna yang ditimbulkan pada instan kunir putih semakin merah.
- b. Sifat kimia yang terbaik terhadap instan kunir putih yang dihasilkan yaitu % RSA 84,46 %, warna *red* 1,37, *yellow* 3,65, *blue* 0,07, *brightness* 0,12 dan instan kunir putih yang disukai panelis yaitu penambahan ekstrak secang sebesar 100 ml. Instan kunir putih yang terbaik mempunyai kadar air 1,78%, abu 0,64%b/b, protein 0,59%, lemak 2,73%, karbohidrat *by difference* 94,26%.

B. Saran

Selain dapat meningkatkan aktivitas antioksidan dan memberikan warna merah pada instan kunir putih yang ditambahkan ekstrak secang, maka dapat dilakukan penelitian lebih lanjut tentang umur simpan instan kunir putih.