

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Pare rebus dengan komponen antioksidan tinggi dan disukai panelis adalah media perebusan dengan penambahan daun jambu biji.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Media perebusan berpengaruh nyata terhadap kadar air, flavonoid, tanin dan fenol. Perlakuan dengan penambahan daun jambu biji menghasilkan produk pare rebus yang paling disukai oleh panelis dengan kandungan kadar air 96,51%, flavonoid total 3,24 mg/g, tanin total 10,08 mg/g dan fenol total 12,20 mg/g.
- b. Media terbaik dalam pengolahan buah pare rebus yaitu pada media daun jambu biji dengan kadar air 96,51%, flavonoid total 3,24 mg/g, tanin total 10,08 mg/g dan fenol 12,20 mg/g.

B. Saran

Perlunya penelitian lebih lanjut tentang konsentrasi penambahan garam, gula dan daun jambu biji serta lamanya waktu perebusan terhadap kandungan senyawa flavonoid, tanin dan fenol, serta tingkat kesukaan pada pare rebus.