

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Umum

Penambahan sari melon pada kwetiau dengan konsentrasi yang berbeda-beda yaitu 20%, 40% dan 60% menghasilkan kwetiau yang memiliki kandungan antioksidan yang diperoleh dari sari melon. Adanya karakter antioksidan yang terkandung pada melon dapat bertahan dan bertambah selama proses pengukusan. Aktivitas antioksidan pada kwetiau dengan kombinasi variasi konsentrasi sari melon dan lama pengukusan berada pada kisaran 0,78-2,54%.

#### 2. Khusus

- a. Hasil analisa uji fisik menunjukkan bahwa interaksi antara variasi konsentrasi sari melon dengan lama pengukusan tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur dan warna karena nilainya tidak signifikan (di atas 0,05) artinya tidak beda nyata. Sedangkan hasil analisa uji kimia menunjukkan bahwa interaksi antara variasi konsentrasi sari melon dengan lama pengukusan berpengaruh nyata terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan karena nilainya signifikan (di bawah 0,05) yang artinya berbeda nyata. Tingkat kesukaan terhadap kwetiau dengan konsentrasi sari melon 40% sangat tinggi dan mendapat penilaian tertinggi di 4 parameter uji.
- b. Kombinasi konsentrasi sari melon 40% dan lama pengukusan 6 menit merupakan yang terbaik karena tingkat kesukaan yang tinggi dan memiliki

nilai aktivitas antioksidan lebih baik dari lama pengukusan 4 menit dan 2 menit.

### **B. Saran**

1. Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan dengan menambah variasi lama pengukusan untuk mengetahui batas maksimal nilai aktivitas antioksidannya bertambah.
2. Sebaiknya dilakukan penelitian untuk mengetahui umur simpan pada kwetiau yang dicampur cari melon dengan metode pengukusan.
3. Perlu dilakukan penelitian kwetiau basah diolah lagi menjadi kwetiau kering, apakah berpengaruh terhadap kandungan antioksidan di dalamnya.