

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum :

Gel cincau hijau yang disukai oleh panelis adalah pada perlakuan suhu air ekstraksi 75° C : markisa 9%.

2. Kesimpulan Khusus :

- a. Suhu air ekstraksi dan konsentrasi ekstrak markisa berpengaruh terhadap sifat fisik meliputi nilai *gel strength*, waktu pembentukan gel serta warna. Selain itu berpengaruh terhadap nilai total fenol, pH, dan total padatan terlarut. Semakin tinggi suhu ekstraksi menghasilkan daya tahan pecah gel tinggi, waktu pembentukan semakin lambat, nilai total fenol meningkat, pH semakin tinggi diikuti jumlah padatan terlarut semakin besar.
- b. Gel cincau hijau terpilih adalah perlakuan (suhu 75 C: markisa 9%) kriteria nilai *gel strength* 0,66 N, waktu pembentukan gel 93,50 menit, sineresis 22,50%, intensitas warna red 6,35; blue 8,00; yellow 11,81, kadar air 98,53% wb, pH 4,29, fenol total 88,26 mg GAE/g bk, vitamin C 27,28 (mg/100g bahan), dan total padatan terlarut 1,68%.

B. Saran

Perlu di lakukan penelitian lanjutan dengan pengujian pengaruh lama waktu ekstraksi terhadap total rendemen gel, uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH dan pH formulasi gel cincau hijau.