

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Fraksi bagian tanaman berpengaruh terhadap warna merah ke hijau (a^*), densitas, dan viskositas minyak atsiri cendana, namun tidak berpengaruh terhadap Warna gelap ke terang (L), warna kuning ke biru (b^*) serta pada uji organoleptik aroma.
2. Variasi pengeringan bahan berpengaruh terhadap densitas dan viskositas. Namun, tidak berpengaruh terhadap uji warna gelap ke terang (L), warna merah ke hijau (a^*), warna kuning ke biru (b^*) serta pada uji organoleptik aroma.
3. Pelakuan yang paling mendekati dan memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) adalah perlakuan F2G2 yaitu pada perlakuan batang 500 g dengan pengeringan penjemuran selama 48 jam dengan nilai warna (L) 37,21, warna (a^*) 4,23, warna (b^*) -1,14. Nilai densitas menunjukkan 1,05 g/ml, viskositas menunjukkan 1,25 cP, dan nilai 3,80 pada uji kesukaan organoleptik aroma.

B. Saran

Saran pada penelitian ini adalah perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan bahan yang lebih banyak, pengecilan bahan yang lebih kecil dan seragam, pemilihan kualitas bahan yang lebih baik dalam hal ini umur tanaman, ukuran tanaman dan kondisi bahan, serta dilakukan dengan metode ekstraksi lainnya.