

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan, sebagai berikut :

- a. Jenis beras berpengaruh nyata terhadap uji perbedaan warna (*Chromameter*) dan aktivitas antioksidan akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap total antosianin dan total fenol. Penambahan jahe putih berpengaruh nyata terhadap uji perbedaan warna (*Chromameter*) dan aktivitas antioksidan akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap total antosianin dan total fenol. Terdapat interaksi antara jenis beras dan penambahan jahe putih berpengaruh nyata terhadap uji perbedaan warna (*Chromameter*) dan aktivitas antioksidan akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap total antosianin dan total fenol.
- b. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu A3B3 (A3: Jenis beras putih dan B3: Penambahan jahe 5%) dengan skor 4,74 (Agak Suka).

### B. Saran

Perlu dilakukan penambahan proses ekstraksi bahan sebelumnya dengan pemilihan pelarut yang tepat agar kandungan senyawa yang terdapat pada bahan didapatkan jumlah yang optimal.