

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Lama waktu pengeringan menggunakan sinar matahari berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik, uji kadar air, uji kadar abu, aktivitas antioksidan, uji total flavonoid, uji vitamin C dan uji perbedaan warna (chromameter). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik rasa, aroma, warna dan tekstur. Sampel terbaik yang didapatkan yaitu sampel dengan kode A2B3 dengan lama waktu pengeringan 7 hari dan ketebalan 6 mm yang memiliki kadar air 35,94%, kadar abu 5,10%, aktifitas antioksidan 83,14%, total flavonoid 3,85 mg/g, vitamin C 7,90 mg/100, perbedaan warna (chromameter) 5,68.
2. Ketebalan irisan menggunakan sinar matahari berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik, uji kadar air, uji kadar abu, aktivitas antioksidan, uji total flavonoid, uji vitamin C dan uji perbedaan warna (chromameter). Berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik aroma. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik rasa, warna dan tekstur. Sampel terbaik yang didapatkan yaitu sampel dengan kode A2B3 dengan lama waktu pengeringan 7 hari dan ketebalan 6 mm yang memiliki kadar air 35,94%, kadar abu 5,10%, aktifitas antioksidan 83,14%, total flavonoid 3,85 mg/g, vitamin C 7,90 mg/100, perbedaan warna (chromameter) 5,68.

3. Berdasarkan skor kesukaan panelis terhadap irisan lemon kering dengan lama waktu pengeringan dan ketebalan irisan memiliki nilai terbaik pada A2B3 dengan lama pengeringan 7 hari dan ketebalan 6 mm didapat rerata 5 dengan keterangan agak suka.

B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah lama waktu untuk pengeringan ditambah lagi mengingat kadar air yang tidak memenuhi SNI, dan ketebalan potongan harus menggunakan alat khusus yang dimana layak untuk bisa mengukur ketebalan dari pada irisan lemon tersebut.