

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan seperti :

1. Variasi perbedaan suhu berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, total flavonoid, vitamin c, kadar air, kadar abu, organoleptik warna dan aroma, Namun tidak berpengaruh terhadap total perbedaan warna, organoleptik tekstur dan rasa.
2. Variasi lama waktu berpengaruh terhadap uji total perbedaan warna, antioksidan, total flavonoid, vitamin C, kadar air, kadar abu, dan uji organoleptik tekstur dan rasa. Namun tidak berpengaruh terhadap uji organoleptik warna dan aroma.
3. Berdasarkan perlakuan terbaik keseluruhan, Sampel terbaik yang didapatkan yaitu sampel dengan kode A2T1 dengan suhu 85<sup>0</sup>C dan lama waktu 6 jam yang memiliki kadar air 16.87%, kadar abu 3.42%, aktifitas antioksidan 70 %, total flavonoid 7.75 mg/g, vitamin C 6.75 mg/100g, perbedaan warna (chromameter) 9.11. dan organoleptik produk irisan lemon kering didapat rerata 5 dengan keterangan agak suka.

**B. Saran**

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah variasi suhu diturunkan lagi dan lama waktu untuk ditambahkan lagi, alat oven harus menggunakan jenis blower, ketebalan potongan dipertipis lagi agar mempercepat pengeringan, dan pengirisan harus menggunakan pengeirisan khusus agar mendapatkan irisan yang baik.