

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data yang didapat dari melakukan penelitian ini maka dapat ditarik beberapa kesimpulan seperti:

1. Variasi penambahan gula berpengaruh terhadap uji aktivitas antioksidan, total flavonoid, kadar vitamin C, Kadar gula total, total padatan terlarut, pH dan total warna. Tetapi pada uji organoleptik tekstur variasi penambahan gula tidak berpengaruh pada tingkat kesukaan terhadap tekstur sedangkan untuk aroma, rasa dan warna sangat pengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis.
2. Lama waktu pemanasan sangat berpengaruh pada uji aktivitas antioksidan, total flavonoid, vitamin C dan kadar gula total dan pada uji total warna, tetapi tidak pengaruh. Pada analisis organoleptik aroma, rasa dan juga tekstur kemudian analisis pH dan total padatan berpengaruh.
3. Formulasi penambahan gula serta lama pemanasan dilihat dari analisis organoleptik bahwa penambahan konsentrasi gula 46% dan lama waktu pemanasan 20 menit seperti pada sampel A2B3 menjadi perlakuan terbaik berdasarkan pada tingkat kesukaan panelis, dengan hasil aktivitas antioksidan 28,94 %, kadar total flavonoid 5,37 mgQE/g, vitamin C 1,91 mg/100 ml, kadar gula total 50,62 %, total padatan terlarut 60,88 °Brix, total perbedaan warna 34,74 dan nilai pH 2,39.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan ini, maka saran yang dapat diberikan ialah, untuk dapat melanjutkan penelitian selanjutnya dengan berlandaskan hasil yang telah didapat pada penelitian ini. Untuk sebagai acuan atau landasan agar dapat mengembangkan atau menginovasikan minuman sari buah berbahan dasar lemon berganti dengan buah jenis lainnya serta formula yang berbeda.