

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Aktivitas antioksidan sirup kelopak rosela yang dibuat dengan variasi suhu dan waktu pembuatan paling baik terjadi pada sirup yang dibuat pada suhu 50 °C selama 20 menit pada hari ke-0 yaitu 60,31% dan pada suhu 95 °C selama 40 menit pada hari ke-1 yaitu 67,11%.
2. Lama penyimpanan berpengaruh signifikan terhadap kekuatan antioksidan sirup rosela yang setiap hari semakin menurun aktivitasnya

#### 5.2 Saran

Penelitian ini merupakan penelitian pendahuluan. Oleh karena itu penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lanjutan. Hal yang disarankan penulis diantaranya:

1. Jika bahan baku segar cukup tersedia dalam jangka waktu yang lama sebaiknya dalam pembuatan sirup digunakan kelopak rosela segar agar diketahui pengaruh pengeringan kelopak rosela terhadap aktivitas antioksidannya.

2. Saat pembuatan sirup disarankan menggunakan alat termostat agar suhu benar-benar konstan.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui reaksi yang pasti terjadi antara senyawa antioksidan dalam sirup rosela dengan radikal DPPH.
4. Menambahkan variabel tempat penyimpanan sirup yaitu pada suhu pendinginan di bawah  $0^{\circ}\text{C}$ .

