

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Ekstrak tomat dan sirup tomat mengandung senyawa metabolit sekunder golongan flavonoid, terpenoid, dan tanin.
2. Proses pengolahan sirup tomat dengan variasi waktu dan suhu pemanasan dapat menurunkan aktivitas antioksidan dengan rentang antara 96,55% - 92,89% .
3. Suhu pemanasan dan waktu pemanasan berpengaruh signifikan terhadap aktivitas antioksidan sirup tomat pada taraf 5%.

5.2. Saran

1. Menambah variabel lama penyimpanan sirup, tempat penyimpanan sirup teknik pengolahan, dan bentuk olahan lainnya dari buah tomat yang dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan
2. Menggunakan pelarut air untuk ekstraksi buah tomat
3. Menentukan kadar likopen dari ekstrak tomat dan sirup tomat