

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses pemanasan dan kondisi pH yang berbeda pada saat proses pembuatan selai tomat dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan dari selai tomat
2. Perlakuan suhu pemanasan 100°C dan pH 4 memiliki aktivitas antioksidan paling tinggi diantara selai tomat lainnya yaitu sebesar 96.91%
3. Selai tomat dengan perlakuan suhu pemanasan 75°C dan 100°C pada pH 2 serta dengan perlakuan suhu pemanasan 125°C pada pH 4, 3, dan 2 memiliki ketahanan yang lebih baik dari selai tomat lainnya.

#### 5.2. Saran

1. Menentukan kadar likopen total dari ekstrak tomat dan ekstrak selai tomat
2. Menggunakan metode ekstraksi lain selain maserasi
3. Menggunakan pelarut lain yang lebih aman untuk proses ekstraksi