

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian pengaruh suhu dan waktu pemanasan terhadap kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan pada ekstrak dan sirup melon jingga (*Cucumis melo*) yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Seiring dengan meningkatnya suhu pemanasan, kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan sirup melon jingga mengalami penurunan.
2. Kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan mengalami kenaikan dari waktu pemanasan 10 sampai 15 menit. Kemudian mengalami penurunan pada waktu pemanasan selama 20 menit.
3. Suhu pemanasan 80 °C dengan waktu pemanasan selama 15 menit merupakan suhu dan waktu yang tepat untuk mendapatkan sirup melon jingga dengan kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan yang paling baik. Dengan Kadar vitamin C yang terkandung sebesar 19,5444 mg/100 g dan aktivitas antioksidan sebesar 69,18 %.

#### **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini, diantaranya:

1. Suhu dan waktu pemanasan yang digunakan untuk pembuatan sirup melon jingga tidak melebihi suhu 90 °C dan waktu 20 menit.
2. Proses pemanasan dilakukan menggunakan vakum agar waktu dan suhu yang digunakan tidak terlalu lama dan tinggi sehingga kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan menjadi tidak rusak.
3. Dilakukan pengujian ketahanan produk terhadap mikroba untuk mengetahui lama penyimpanan sirup melon jingga.
4. Dilakukan proses skrining fitokimia pada semua buah melon yang ada di pasaran untuk menentukan bahan dasar buah melon dengan kadar vitamin C yang paling tinggi.