

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

3. Kesimpulan Umum

Sari buah tomat dengan perbandingan bahan pengencer (air) dan filtrat buah 1:3 dengan konsentrasi CMC 0,2% merupakan sari buah tomat yang memiliki kestabilan dan kandungan vitamin C tinggi dan disukai oleh panelis.

4. Kesimpulan Khusus

1. Perbandingan bahan pengencer (air) dan filtrat buah serta konsentrasi CMC mempengaruhi karakteristik dan tingkat kesukaan sari buah tomat. Sari buah tomat dengan variasi perbandingan bahan pengencer (air) dan filtrat buah serta variasi konsentrasi CMC memiliki viskositas 26,75 cP-140,20 cP, stabilitas suspensi (% sedimentasi) 3,25%-26,20%, kecepatan pengendapan 0,005 cm/menit-0,037 cm/menit, total padatan terlarut 13,13°Brix-15,50°Brix, kekeruhan 1170 NTU-3170 NTU, pH 4,54-4,98, dan vitamin C 29,48mg/100g-48,84mg/100g serta tingkat kesukaan cenderung meningkat.
2. Sari buah tomat yang disukai oleh panelis adalah sari buah tomat dengan perbandingan bahan pengencer (air) dan filtrat buah 1:3 serta konsentrasi CMC 0,2%.

B. Saran

1. Sebaiknya dilakukan cara ekstraksi dengan mencampurkan air dan buah selama proses penghancuran untuk memperoleh filtrat buah, sehingga kandungan buah akan terekstrak dengan maksimal.
2. Sebaiknya dilakukan perhitungan yang lebih tepat sehingga dari berat tomat yang sama dapat dihasilkan volume sari buah tomat yang sama.