

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa nilai fluks akuades dan sari buah terung belanda pada proses ultrafiltrasi menurun dengan bertambahnya waktu. Nilai koefisien rejeksi membran terhadap kekeruhan relatif besar sedangkan terhadap absorban, kadar gula reduksi dan vitamin C relatif kecil. Sampel dengan ketebalan 2 mm (S₂) merupakan membran yang optimum untuk filtrasi sari buah terung belanda karena kandungan kadar gula reduksi dan vitamin C masih bisa dipertahankan dengan warna yang lebih bagus dan tingkat kekeruhannya menjadi berkurang.

5.2. Saran

Untuk peneliti selanjutnya:

1. Proses ultrafiltrasi yang menggunakan membran keramik pada sari buah diperlukan proses pengadukan untuk memperoleh nilai fluks yang tinggi dan memperlambat terjadinya *fouling*.
2. Dilakukan pengukuran ukuran pori membran keramik menggunakan SEM.
3. Dilakukan uji organoleptik.
4. Dilakukan uji kandungan lain dari sari buah terung belanda.