

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Faktor perlakuan pendahuluan pembekuan lambat yang dilanjutkan dengan *thawing* berpengaruh nyata terhadap nilai rendemen, pH, kadar vitamin C, total asam dan aktivitas antioksidan. Jenis alat *Slow Juicer* berpengaruh nyata pada nilai total polifenol dan aktivitas antioksidan.
2. Interaksi antara faktor perlakuan pendahuluan dan jenis alat *slow juicer* berpengaruh nyata terhadap nilai total flavonoid sari belimbing wuluh . didapatkan perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan sari belimbing wuluh yang tidak beri pembekuan lambat dan *thawing* dan diekstrak dengan menggunakan *slow juicer* manual dengan kandungan vitamin C 23,46 mg/100g, nilai pH 2,33, Total asam 1,6%, aktivitas antioksidan 33,59%, total polifenol 99,50 GAE/g dan total flavonoid 75,19 mg/L.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan yaitu:

1. Menggunakan *slow juicer* manual untuk mendapatkan sari buah belimbing wuluh yang lebih tinggi pada kadar vitamin C, nilai total asam, aktivitas antioksidan dan total polifenol dan menggunakan *slow juicer* listrik untuk mendapatkan sari buah belimbing wuluh yang lebih tinggi pada nilai rendemen, nilai pH dan total flavonoid.
2. Mengingat saat ini sudah banyak tipe *slow juicer* listrik dan *slow juicer* manual maka penulis menyarankan meneliti pengaruh penggunaan *slow juicer* tipe lain dalam ekstraksi sari belimbing wuluh.