

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian mengenai pembuatan Sari buah tomat dengan konsentrasi CMC maka dapat di simpulkan yaitu sebagai berikut :

1. Kosentrasi CMC memberikan pengaruh sangat nyata pada taraf signifikan 1% ( $P>0,01$ ) terhadap sifat organoleptik sari buah tomat yang di uji yaitu Rasa, Warna, Aroma dan juga pada Viskositas, dan kadar pH sari buah tomat.
2. Perlakuan terbaik dari konsentrasi CMC pada sari buah tomat terdapat pada perlakuan K2 (0,2%) dengan nilai rata-rata tingkat kesukaan untuk variabel pengamatan yang di uji yaitu Rasa dengan nilai rata-rata tingkat kesukaan ( 4 ) dengan kategori sangat suka, Warna dengan nilai rata-rata sebesar ( 3,87 ) dengan kategori sangat suka serta, Aroma dengan nilai rata-rata sebesar ( 3,93 ) dengan kategori sangat suka. Viskositas tertinggi terdapa pada perlakuan K3 ( 0,3% ) dengan nila (83 cP). Dan pH terbaik terdapat pada perlakuan K3 (0,3%) dengan niai rata-rata sebesar (3,667).

#### **5.2 Saran**

Saran pada penelitian ini yaitu :

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada sari buah tomat tentang total mikroba selama penyimpanan dan pengaruh pengemasan terhadap mutu sari buah tomat dan pengaruh bahan penstabil terhadap kadar vitamin c yang terkandung pada sari buah tomat.