

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Peningkatan waktu perendaman dan jumlah garam yang ditambahkan menyebabkan aktivitas antioksidan dan pH buah pare menurun. Keluarnya cairan dari dalam sel menuju larutan garam menyebabkan pH perendam mengalami peningkatan seiring dengan bertambahnya jumlah garam dan waktu perendaman. Semakin rendah pH buah pare maka semakin tinggi pH larutan garam. Tekstur buah pare yang direndam dalam larutan garam semakin keras seiring dengan bertambahnya jumlah garam dan lama perendaman. Lamanya perendaman buah pare dalam larutan garam tidak berbeda nyata pada warna buah pare, sedangkan larutan garam sebesar 3% menyebabkan intensitas warna pada buah pare lebih rendah jika dibandingkan dengan perlakuan lain. Penurunan pH pada buah pare menyebabkan berkurangnya rasa pahit pada buah pare yang dibuktikan dengan uji sensori rasa.

5.2. Saran

Pengujian kandungan pH pada buah pare merupakan metode alternatif untuk mengetahui keberadaan senyawa alkaloid yang bersifat basa. Namun metode ini kurang akurat, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan alkaloid pada buah pare secara kualitatif dan kuantitatif.