

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Perlakuan metode ekstraksi perebusan, maserasi, pemanasan vakum, dan distilasi uap air-air berpengaruh terhadap rendemen, turbiditas, total padatan, aktivitas antioksidan, dan kadar vitamin C ekstrak minuman bening.
- Perlakuan metode ekstraksi perebusan menghasilkan rendemen dan aktivitas antioksidan yang tertinggi, sebesar 88,80% dan 11,47%.
- Turbiditas atau kekeruhan terendah dihasilkan oleh perlakuan metode distilasi uap air-air, sebesar 2,44 NTU.
- Kadar vitamin C tertinggi dihasilkan oleh perlakuan metode ekstraksi dengan pemanasan vakum, sebesar 6,03 mg/100 mL dengan titrasi iodimetri dan 17,83 mg/100 mL dengan spektrofotometri UV-Vis.

5.2. Saran

- Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai alat distilasi uap air-air yang lebih optimal sehingga mendapatkan hasil yang lebih baik.
- Dapat dilakukan optimalisasi suhu dan waktu pada metode ekstraksi untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.
- Dapat dilakukan analisa lebih lanjut untuk hasil ekstraksi minuman bening supaya lebih aman untuk dikonsumsi.