

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan :

1. Ekstraksi jus buah tomat dengan menggunakan pelarut campuran n-heksana dan etanol bisa digunakan untuk menghasilkan ekstrak cair buah tomat yang mengandung *lycopene*.
2. Penambahan pelarut terhadap feed pada perbandingan F/S 1:4 menunjukkan kondisi perbandingan F/S yang optimal, *lycopene* yang terekstrak semakin banyak pula. Demikian juga dengan semakin tinggi suhu dan semakin lamanya waktu ekstraksi, maka *lycopene* yang terekstrak juga akan semakin banyak.
3. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kondisi optimum operasi ekstraksi *lycopene* dengan menggunakan pelarut campuran n- heksana dan etanol adalah perbandingan F/s 1:4 pada suhu operasi 65⁰C dan waktu 60 menit untuk variabel waktu ekstraksi. Pada kondisi ini *lycopene* yang terekstrak sebesar 6,049 mg/100gram atau sebesar 47,2%.

1.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian ekstraksi *lycopene* dari buah tomat dengan cara di keringkan.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang uji pelarut lain yang lebih dapat meningkatkan hasil.
3. Perlu penelitian lebih lanjut tentang ekstraksi kadar *lycopene* dari buah tomat menggunakan pelarut etanol, heksan, aseton dengan perbandingan 2 : 1.