BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Dari data yang dikumpulkan menghasilkan grafik yang menyatakan bahwa temperatur dan waktu evaporasi berpengaruh nyata pada kualitas sirup yang dihasilkan. Nilai viskositas dan kadar sukrosa akan meningkat seiring dengan lama waktu dan tinggi temperatur saat evaporasi, hal ini berbanding terbalik dengan aktivitas antioksidan karena semakin tinggi suhu dan lama waktu pemanasan akan merusak kandungan antioksidan pada daun binahong dikarenakan kandungan antioksidan pada daun binahong memiliki jenis Vitamin C sehingga akan cepat rusak jika terkena suhu yang tinggi.
2. Karakteristik sirup hasil penelitian jika dibandingkan dengan standar BSN-SNI No. 3544, 2013 Masih belum memenuhi standar kandungan Sukrosa sebesar 65%. Hal ini dikarenakan kurangnya penambahan gula pasir dalam komposisi yang telah ditetapkan.
3. Daun binahong sangat baik jika digunakan sebagai bahan baku pembuatan sirup karena memiliki kandungan antioksidan yang sangat tinggi yang berarti sangat baik dalam pengobatan kanker.

5.2. Saran

Melihat hasil dari penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan saran:

1. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan proses pengawetan sehingga didapatkan sirup daun binahong yang lebih tahan lama.
2. Melakukan perlakuan khusus terhadap pengolahan daun binahong sehingga mendapatkan sirup daun binahong dengan bau yang lebih diterima oleh masyarakat.