

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Proses pemekatan sirup gula rambutan melalui proses evaporasi dan filtrasi oleh membran keramik dilakukan dengan memisahkan pelarut dari sirup gula rambutan sehingga menghasilkan sirup gula rambutan dengan konsentrasi yang lebih tinggi.

Produk sirup gula rambutan secara evaporasi, densitas dan konsentrasi gulanya dapat mencapai standar pada kondisi mulai dari temperatur 70°C dan waktu proses 10 menit yaitu sebesar 1,0455-1,0512 gr/ml dan 10,01-10,06 %. Sedangkan produk sirup gula rambutan yang dihasilkan dengan menggunakan membran, densitas dan konsentrasi gulanya dapat mencapai standar pada kondisi mulai dari temperatur 55°C dan waktu proses 10 menit yaitu sebesar 1,0465-1,0782 gr/ml dan 10,19-13,13 %. Nilai pH produk tidak mengalami perubahan yaitu sebesar 7. Namun untuk viskositasnya masih berada dibawah standar.

Dari kedua proses yang telah dilakukan, pemekatan sirup gula rambutan dengan membran keramik mampu menghasilkan sirup gula rambutan dengan karakteristik fisik yang lebih baik.

#### **5.2 Saran**

Dari penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian ini kembali dengan menggunakan jenis buah-buahan yang lain sebagai pengganti buah rambutan, sehingga dapat dianalisa perbedaannya.