

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Adanya variasi konsentrasi TEA dan asam stearat pada sediaan berpengaruh terhadap kualitas fisik krim sari buah tomat yang dihasilkan. Konsentrasi TEA dan asam stearat yang semakin tinggi berpengaruh pada viskositas, nilai pH, daya lekat, daya sebar dan daya proteksi, tetapi tidak berpengaruh pada organoleptis, homogenitas, tipe krim, dan stabilitas.
2. Krim sari buah tomat dengan konsentrasi TEA:asam stearat 2%:5% memberikan kualitas fisik yang paling baik dibandingkan konsentrasi 3%:10% dan 4%:15%

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji stabilitas sediaan krim sari buah tomat menggunakan metode *cycling test*, uji iritasi, dan uji aseptabilitas krim terhadap responden.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji aktivitas antioksidan pada sediaan krim sari buah tomat dengan konsentrasi TEA:asam stearat 2:5%.