

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Suhu pemanasan jagung manis berpengaruh nyata terhadap total gula dan nilai a^* . Lama Pemanasan jagung manis berpengaruh nyata terhadap kadar air, total gula, total padatan terlarut, dan nilai b^* .
2. Perlakuan terbaik terdapat pada pemanasan dengan suhu 100°C dan lama waktu 25 menit memiliki kadar air 83,45%, total gula 3,39%, total padatan terlarut 6,91°Brix, nilai derajat warna L^* 61,35, a^* 6,95, b^* 31,95, dan memiliki warna agak kuning (3,32), rasa manis (4,24), tekstur agak lembut (3,28), dan penerimaan keseluruhan suka (4,24).
3. Pada analisa kelayakan usaha minuman es jagung manis kriteria *NPV* bernilai positif, *Net B/C* lebih besar dari satu, *IRR* lebih besar dari tingkat suku bunga yang berlaku, *PBP* lebih singkat dari umur ekonomis usaha maka secara investasi usaha minuman es jagung manis layak untuk dijalankan.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan nilai gizi minuman es jagung manis.
2. Perlu ditinjau lebih lanjut mengetahui studi kelayakan usaha minuman es jagung manis dari berbagai aspek seperti aspek pasar, teknis, produksi, lingkungan, manajemen, dan pemasaran.