

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **4.6.2 Kesimpulan**

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

1. Lama waktu *blanching* dalam proses pembuatan sirup nanas berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C, kecerahan (L\*) sirup nanas, kemerahan (a\*) sirup nanas, kekuningan (b\*) sirup nanas, penilaian warna, penilaian rasa namun tidak berbeda nyata terhadap derajat keasaman (pH), total padatan terlarut, dan penilaian aroma.
2. Perlakuan yang tepat dalam pembuatan sirup nanas dengan perlakuan lama waktu *blanching* terdapat pada perlakuan lama waktu *blanching* 3 menit dengan derajat keasaman (pH) 3,55, nilai kecerahan (L\*) 62,00, nilai kemerahan (a\*) 5,75, nilai kekuningan (b\*) 62,75, derajat hue 84,76°, kadar vitamin C 0,51%, total padatan terlarut 65,40 brix, skor aroma 4,52 ( sama baik dari sampel R), skor warna 6,20 ( lebih baik dari sampel R), skor rasa 5,28 ( agak lebih baik dari sampel R), selama penyimpanan 7 hari nilai kekuningan (L\*) 60,75, nilai kemerahan (a\*) 6,50, dan nilai kekuningan (b\*) 61,75 dan derajat hue 83,99°.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan metode steam *blanching* untuk mengurangi kehilangan komponen yang dapat terdegradasi oleh air.