

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perbandingan ekstrak buah nanas dengan ekstrak serai mempengaruhi aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan panelis terhadap minuman serbuk campuran ekstrak buah nanas dan ekstrak serai. Perbandingan ekstrak buah nanas dan ekstrak serai berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan berkisar 61.28-70.99, warna (L^* , a^* , b^*) *very soft orange*, pH berkisar 3.68-4.32, dan organoleptik (rasa asam, aroma khas nanas dan warna kuning tua), namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air berkisar 4.13-4.33, kadar vitamin C 42.328-48.574 (mg/100ml), dan organoleptik penerimaan keseluruhan (suka).
2. Diperoleh perbandingan ekstrak buah nanas : ekstrak serai 60% dan 40% menghasilkan serbuk minuman nanas yang paling disukai dengan skor 3.92 dan aktivitas antioksidan tertinggi (70.99) dengan warna yang dihasilkan *very soft orange*, nilai pH 4.32, vitamin C 48.57(mg/100ml), rasa 3.00 (netral), aroma 3.00 (netral), warna 2.60 (kuning tua), dan penerimaan keseluruhan 3.92 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai peningkatan jumlah serai dari 40% yang ditambahkan dalam pembuatan minuman serbuk campuran ekstrak buah nanas dengan ekstrak serai yang disukai oleh panelis dan mendapatkan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi. Oleh karena kadar air belum memenuhi SNI, disarankan untuk memperlakukan serbuk setelah pengeringan hingga pengemasan secara hati-hati supaya tidak menyerap air karena serbuk bersifat higroskopis.