

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan variabel konsentrasi gula secara mandiri pada variabel pH, kadar gula, tekstur, warna dan vitamin C dapat disimpulkan bahwa tidak adanya perbedaan yang sangat nyata. Sementara variabel brix memberikan hasil kesimpulan bahwa konsentrasi gula berbeda secara nyata terhadap nilai brix.
2. Perlakuan variabel lama pasteurisasi pada semua variabel yaitu pH, kadar gula, tekstur, warna dan vitamin C menunjukkan hasil bahwa tidak adanya perbedaan yang sangat nyata. Hanya variabel kadar gula yang menunjukkan hasil bahwa interaksi antara faktor konsentrasi gula dan faktor lama pasteurisasi berbeda sangat nyata. Sementara untuk variabel pH, tekstur, warna dan vitamin C menunjukkan hasil bahwa interaksi antara faktor konsentrasi gula dan faktor lama pasteurisasi tidak memiliki perbedaan secara signifikan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang umur simpan koktail buah nanas yang tepat menggunakan metode yang sudah ada dan melakukan uji organoleptik pada koktail buah nanas.