

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kombinasi perlakuan proporsi buah nanas dengan air dan variasi jenis pemanis memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensoris rasa, tingkat kemanisan, warna, dan aroma minuman sari buah nanas.
2. Formulasi minuman sari buah nanas terbaik berdasarkan karakteristik sensoris yaitu sampel minuman sari buah nanas A1B3 dengan buah nanas 1 kg : air 1 L dan pemanis gula stevia.
3. Karakteristik kimia minuman sari buah nanas terbaik yaitu mengandung vitamin C 0,044 mg/mL, kadar air 94,48%, kadar abu 0,153 %, polifenol 0,1164 mg/mL, nilai pH 3,65, total padatan terlarut 6,7 °Brix, dan warna dengan nilai L* 20,02 dan nilai b* 7,63.
4. Berdasarkan analisis biaya dan kelayakan, minuman sari buah nanas layak untuk dikembangkan dengan total biaya produksi Rp13.083.806, harga jual Rp14.500, BEP 75%, NPV Rp50.848.029, IRR 456%, PP 0,22 bulan, PI 55, dan R/C ratio 1,33.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan oleh peneliti berdasarkan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan pengembangan formulasi lebih lanjut dengan kombinasi jenis pemanis dan bahan tambahan lainnya untuk meningkatkan kualitas sensori dan kimia minuman sari buah nanas.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai optimasi proses pengolahan seperti variasi suhu dan waktu pasteurisasi.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penentuan umur simpan produk.