

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Perlakuan suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap rendemen, warna, kekerasan, kadar air, pH, aktivitas antioksidan, organoleptik warna, dan organoleptik tekstur serta berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, organoleptik aroma, dan organoleptik rasa.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini diambil dari produk dengan kandungan terbaik dan yang paling disukai dalam uji organoleptik yaitu buah kering pada perlakuan C dengan kriteria mutu nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,1, rasa 3,9, aroma 3,97, tekstur 3,67, °Hue 81,73 dengan warna *yellow red*, kekerasan 73,84 N/cm², kadar air 6,88%, kadar abu 2,55%, nilai pH 4,1, dan aktivitas antioksidan 37,61%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai analisis *activity of water* (aw), angka lempeng total (ALT), uji kadar senyawa sensori, dan umur simpan buah kering nanas.

