

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan komposisi yang mendekati SNI minuman isotonik yaitu perlakuan N1S1 dengan perbandingan nira aren : air (250 ml : 250 ml) dan sari buah semangka sebanyak 10% dengan analisis kimia yang didapat pH 3.0, gula total 9,83, gula reduksi 4,86, natrium 2285,90 & kalium 434,23.
2. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan perbandingan nira aren dan air dengan penambahan sari buah semangka untuk menghasilkan minuman isotonik yang paling disukai panenlis yaitu N1S1 dengan nilai 5 dalam kategori agak suka dengan perbandingan nira aren 250 ml : air 250 ml dan penambahan sari semangka 10%.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran penelitian untuk selanjutnya mencari komposisi yang tepat dalam penambahan konsentrasi sari buah semangka dan menambahkan asam sitrat untuk menambahkan cita rasa dan mengatur keasaman, serta menambahkan pengawet makanan seperti natrium benzoat agar minuman isotonik dapat bertahan lama dan tidak mudah terfermentasi serta mengkaji kembali konsentrasi penambahan kalium dan juga kalium agar sesuai dengan SNI minuman isotonik.