

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

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

1. Perbandingan nira kelapa dengan air, berpengaruh terhadap pH, gula total, natrium, kalium, dan tidak berpengaruh terhadap organoleptik minuman isotonik.
2. Penambahan buah pisang pada minuman isotonik berpengaruh terhadap gula total, natrium, kalium, dan tidak berpengaruh terhadap organoleptik minuman isotonik.
3. Perbandingan 500 ml nira kelapa : 500 ml air dengan penambahan pisang raja 35 g menghasilkan minuman isotonik yang sesuai dengan SNI 01-4452-1998 dalam hal pH (4,13) dan kalium (128,08 mg/kg).

### **B. Saran**

Gula total penelitian ini sangat tinggi sehingga untuk pembuatan minuman isotonik nira kelapa selanjutnya dapat menggunakan nira kelapa dalam jumlah sedikit supaya gula total dapat memenuhi standar SNI dan warna penampakan minuman isotonik pada penelitian ini kuning-kecoklatan serta keruh, untuk itu dapat mengganti buah pisang yang dilumatkan dengan ekstrak buah pisang atau sari buah lain sebagai sumber kalium karena dapat memperbaiki cita rasa, aroma, dan warna yang lebih disukai konsumen.