

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut;

1. Lama perendaman memberikan pengaruh yang nyata terhadap Vitamin C, Total padatan terlarut, analisis pH, Aroma, dan Warna, tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap aktivitas antioksidan.
2. Ukuran potongan buah memberikan pengaruh nyata terhadap total padatan terlarut dan analisis pH, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, kadar flavonoid, dan kadar Vitamin C.
3. Pada uji organoleptik kesukaan aroma nilai tertinggi terdapat pada kombinasi A3B1 dengan nilai 4,9 (agak suka), nilai kesukaan warna tertinggi terdapat pada kombinasi perlakuan A3B2 dengan nilai 5,23 (agak suka), dan pada uji kesukaan rasa tidak memberikan pengaruh nyata.

### B. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas antioksidan dan kadar flavonoid dengan variasi potongan buah yang lebih kecil sehingga bisa didapatkan hasil yang berbeda nyata.
2. Dalam pembuatan *pineapple infused tea*, buah dapat diawetkan terlebih dahulu dengan metode *freeze drying*.

3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengenai perbandingan lama perendaman dan ukuran potongan buah yang tepat agar dihasilkan *pineapple infused tea* yang lebih baik dan disukai konsumen.