

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

1. Perbandingan buah kundur memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik kimia yang dihasilkan yaitu parameter pH, gula total, kalium, natrium dan organoleptik seperti aroma dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap parameter warna.
2. Penambahan sari sirsak memberikan pengaruh nyata terhadap sifat kimia seperti pH, gula total, natrium, kalium dan organoleptik seperti warna, aroma dan rasa.
3. Perbandingan minuman isotonik buah kundur dengan penambahan sari buah sirsak sudah menghasilkan minuman isotonik yang sesuai dengan SNI minuman isotonik pada analisis pH, gula total, dan natrium. Namun analisis natrium 800 – 1000 mg/kg batas SNI minuman isotonik.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan penambahan buah kundur maksimal 50 % dan penambahan sari buah sirsak maksimal 10 %. Perlu analisis daya simpan dan uji lanjutan lainnya.