

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan data dan pembahasan dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Lama fermentasi berpengaruh terhadap total asam, kadar alkohol, gula reduksi, total perbedaan warna, kadar pH, kesukaan warna, kesukaan, aroma dan kesukaan rasa.
2. Jenis kulit nanas berpengaruh terhadap kadar alkohol, gula reduksi, total perbedaan warna, kadar pH, kesukaan warna, kesukaan aroma dan kesukaan rasa, tetapi tidak berpengaruh terhadap total asam.
3. Sampel A1B1 menghasilkan tepache yang paling disukai dengan skor 5,59.

### **B. Saran**

Penelitian ini belum bisa dikatakan sempurna, diharapkan dalam penelitian selanjutnya berinovasi dalam penambahan rempah-rempah selain kayu manis dan dilakukan lagi analisis yang lebih beragam terutama pada tingkat kematangan buah atau kulit nanas.