

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

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

1. Jenis – jenis kulit buah nanas dan konsentrasi madu tidak berpengaruh terhadap analisis gula reduksi, aktivitas antioksidan, total asam, serat kasar, dan padatan terlarut, tetapi berpengaruh nyata terhadap uji kesukaan organoleptik warna, aroma, dan rasa
2. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, yang mempunyai nilai rata – rata paling tinggi perlakuan dan yang paling disukai oleh panelis yaitu perlakuan N1M3 (Nanas merah) : (Madu 5%) dengan nilai rata – rata 6,28 (Suka).

### **B. Saran**

Dari data uji sifat kimia minuman fungsional dari kulit nanas perlu adanya pendalaman lagi terhadap komposisi yang digunakan dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait kandungan yang ada pada minuman fungsional

