**BAB VI**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**

Kesimpulan hasil laporan sebagai berikut:

1. Penambahan nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (L) merr.*) tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap parameter mutu ra dan warna, namun berpengaruh secara signifikan terhadap aroma jus buah. Aroma jus buah yang memiliki perbedaan signifikan adalah aroma jus buah pada taraf perlakuan P2 dan P3.
2. Penambahan nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (l) merr)* memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu kimia kalium pada jus buah.
3. Penambahan nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (l) merr)* memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu aktivitas pada jus buah.
4. Taraf perlakuan terbaik kadar kalum merupakan variabel yang terpenting dari semua variabel yang diteliti dan warna merupakan varabel yang paling kurang penting dari semua variabel yang diteliti. Perlakuan terbaik berada pada P2 dengan penambahan nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (l) merr)* sebesar 21%
5. **Saran**
6. Perlu dilakukan interfensi produk terhadap atlet, ukntuk mengetahui tingkat peningkatan kadar VO2 Max.
7. Perlu memperhatikan teknik pengolahan jeruk yang baik agar terhindar dari timbulnya rasa pahit, yaitu dengan menghilangkan kulit jeruk dan di peras dengan kain saring yang bersih
8. Diperlukan uji osmolaritas untuk mengetahui tingkat osmolaritas minuman.