**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
	* + 1. Penambahan nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (L) merr.*) memberikan pengaruh yang signifikan terhadap parameter mutu aroma, rasa dan warna pada jus. Penambahan proporsi nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (L) merr.*) menyebabkan aroma, rasa dan warna jus disukai oleh panelis.
			2. Penambahan nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (L) merr.*) tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu kimia kadar kalium pada jus. Semakin banyak proporsi nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (L) merr.*) yang ditambahkan, semakin meningkat kadar kalium jus namun tidak signifikan.
			3. Penambahan nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (L) merr.*) memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu kimia aktivitas antioksidan pada jus buah. Semakin banyak proporsi nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (L) merr.*) yang ditambahkan aktivitas antioksidan jus semakin meningkat.
			4. Taraf perlakuan terbaik pada jus buah berada pada taraf perlakuan P3 dengan proporsi penambahan nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (L) merr.*) sebesar 62.5%.
			5. Hasil analisis kadar nitrat pada perlakuan terbaik jus bit merah (*Beta vulgaris*) dengan penambahan nanas *smooth cayenne* (*Ananas comosus (L) merr.*) diperoleh hasil sebesar 555 mg.
2. **Saran**

Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait penggunaan bonggol nanas dalam jus bit merah dan nanas, karena bonggol nanas diketahui mengandung enzim bromelain yang memiliki aktivitas antioksidan.

Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait penambahan proporsi nanas untuk memperbaiki mutu organleptik produk agar lebih diterima oleh panelis.

Diperlukan tambahan bahan pangan lain yang memiliki rasa segar untuk menambah daya terima jus oleh panelis.