

VI. KESIMPULAN DAN SARAN



6.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Atribut kualitas nanas kering dipengaruhi oleh aras suhu dan durasi pengeringan yaitu mengalami penurunan warna, aroma, rasa, tekstur, warna ($L^*a^*b^*$), ΔE (perubahan warna total), BI (*browning index*), kadar air dan vitamin C.
2. Hasil uji sensori untuk semua atribut menunjukkan ada perbedaan yang signifikan antar perlakuan.
3. Peringkat 1 atribut kualitas nanas kering diperoleh pada perlakuan suhu 56°C dengan durasi pengeringan 24 jam yang menunjukkan nilai warna 7,15 ; aroma 6,23 ; rasa 7,25 ; tekstur 6,75 ; L^* 72,59 , a^* 6,46 , b^* 21,11 , ΔE 2,77 , BI 39,05, tekstur (*hardness*) 8,25 kgf.mm, kadar air 8,20% dan vitamin C 6,17 ppm.

6.2. Saran

Penelitian ini perlu dilanjutkan dengan analisa kadar glukosa, fruktosa dan sukrosa pada nanas kering dengan peringkat 1-5 yaitu pada perlakuan suhu 56°C - 60°C dengan durasi pengeringan 22-26 jam. Dengan mengetahui kadar glukosa, fruktosa dan sukrosa diharapkan dapat membantu evaluasi warna dan rasa nanas kering yang pada penelitian ini hanya didasarkan pada uji sensori.