

## **BAB V**

### **KESIMPUNAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kadar vitamin C yang terdapat pada asinan dengan perlakuan perendaman pada 0 jam, 12 jam, 24 Jam, dan 36 jam tidak ada pengaruh yang signifikan dengan  $P \text{ value} > \alpha$
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman dapat menurunkan aktivitas antioksidan, tetapi tidak signifikan dengan  $P \text{ value} > \alpha$
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman dapat mempengaruhi mutu organoleptik (warna, rasa, dan tekstur) pada asinan buah  $P \text{ value} < \alpha$  secara berturut-turut yaitu (0,008, 0,007, 0,000). Sedangkan Aroma tidak dapat dipengaruhi perendaman karena uji analisis kruskal wallis menunjukkan bahwa  $P \text{ value} > \alpha$  (0,189>0,05)
4. Perlakuan Terbaik terdapat pada Perlakuan P2 (Perendaman 24 jam) dengan  $N_h$  (0,635)

#### **B. Saran**

1. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang cara mengurangi atau menghilangkan aroma asam yang tajam pada asinan buah dengan cara mengganti cuka dengan bahan lain seperti jeruk limau.
2. Cara mengonsumsi asinan yang tepat yaitu dengan mengonsumsi buah dan air perendamnya, supaya vitamin C yang terlarut tidak terbuang.