

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Perbedaan dalam pengolahan sari buah dan sayur tidak memberikan pengaruh yang signifikan ($p=0,50$) terhadap kadar vitamin c sari buah dan sayur.
2. Perbedaan dalam pengolahan sari buah dan sayur memberikan pengaruh yang signifikan ($p=0,007$) terhadap kadar antioksidan sari buah dan sayur.
3. Perbedaan cara pengolahan dalam pembuatan sari buah dan sayur memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna dan rasa, sedangkan terhadap aroma dan tekstur tidak memberikan pengaruh yang signifikan.

B. Saran

1. Perlu dilakukan uji lanjut tentang penentuan umur simpan sari campuran buah dan sayur.
2. Perlu dilakukan uji lanjut tentang kandungan vitamin c dan antioksidan dalam bentuk miligram dan perbandingan dengan nilai AKG untuk menentukan anjuran konsumsi.
3. Perlu dilakukan penelitian terhadap pengembangan sari dengan penambahan produk hasil pertanian yang lain, sehingga menambah nilai gizi produk tersebut.