

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Interaksi jenis sayuran brokoli 60% dengan konsentrasi nanas 40% memperoleh hasil terbaik terhadap karakteristik kimia TPT ( $6.250^{\circ}\text{Brix}$ ), serta karakteristik sensorik mutu rasa, aroma, dan warna yang lebih disukai. Sedangkan, interaksi jenis sayuran kale 100% dengan konsentrasi nanas 0% memperoleh hasil terbaik terhadap karakteristik kimia untuk kadar vitamin C ( $10.67 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ), dan interaksi jenis sayuran kale 60% dengan konsentrasi nanas 40% memperoleh hasil terbaik terhadap karakteristik kimia untuk aktivitas antioksidan ( $16.08 \text{ mg}/\text{g}$  dengan nilai  $\text{IC}_{50} 18.41 \text{ ppm}$ ).
2. Jenis sayuran brokoli menghasilkan karakteristik kimia TPT terbaik dibandingkan sayuran pakcoy dan kale serta karakteristik sensorik mutu rasa, aroma, dan warna yang lebih disukai.
3. Konsentrasi nanas 40% menghasilkan karakteristik kimia TPT terbaik dibanding 20% maupun 0% serta karakteristik sensorik mutu rasa, aroma, dan warna yang lebih disukai.

### 5.2 Saran

Berdasarkan pada penelitian skripsi ini, perlu diperhatikan rentang waktu proses saat melakukan uji vitamin C dan melakukan pengujian kandungan vitamin-vitamin yang terdapat dalam jus sayuran untuk memastikan mutu sayuran secara lebih akurat.