

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat kerenyahan keripik nanas paling terbaik pada perlakuan waktu ultrasonik 30 menit.
2. Perlakuan ultrasonik dapat menyebabkan kandungan gula pada bahan berkurang dan merusakkan struktur jaringan pada *chips* nanas.
3. Perlakuan ultrasonik berpengaruh pada kadar air akhir keripik nanas, kadar air paling terendah dihasilkan pada perlakuan ultrasonik pada waktu 30 menit yaitu 3,75 % bb.
4. Waktu perlakuan ultrasonik 30 menit menghasilkan kualitas produk sangat disukai dengan kriteria tekstur sangat renyah dan rasa antara asam dan sangat asam, sedangkan pada waktu 20 menit kualitas produk disukai dengan kriteria tesktur renyah dan rasa asam.

5.2. Saran

1. Hasil penelitian telah menunjukkan adanya perubahan struktur jaringan dan sifat termofisik bahan serta kerenyahan pada keripik nanas, oleh karena itu perlu dilakukan kajian lebih lanjut untuk mempertahankan kualitas keripik nanas pada aspek penyimpanan maupun kemasan.
2. Perlu diperhatikan pada proses perlakuan perendaman *chips* nanas di dalam ultrasonik, karena semakin lama *chips* dalam rendaman air akan mengurangi kadar gula pada bahan, sehingga rasa keripik yang dihasilkan terasa sangat asam selain pengaruh faktor perlakuan ultrasoniknya.