

## BAB V

### KESIMPULAN

#### 5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kadar gula 600gr sangat memberikan pengaruh peningkatan pada kadar gizi yang meliputi protein, serat kasar, karbohidrat, lemak total, sehingga kadar gula 600gr merupakan, kadar gula yang terbaik untuk digunakan pada minuman cascara fermentasi.
2. Lama fermentasi 6 hari sangat memberikan pengaruh peningkatan pada kadar gizi yang meliputi protein, serat kasar, karbohidrat, lemak total, sehingga lama fermentasi 6 hari merupakan, lama fermentasi yang terbaik untuk digunakan pada minuman cascara fermentasi.
3. Interaksi kadar gula 600gr dengan lama fermentasi 6 hari sangat memberikan pengaruh peningkatan pada kadar gizi yang meliputi protein, serat kasar, karbohidrat, lemak total, sehingga interaksi kadar gula 600gr dengan lama fermentasi 6 hari merupakan, interaksi kadar gula dan lama fermentasi yang terbaik untuk digunakan pada minuman cascara fermentasi.

#### 5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pengaruh kadar gula dan lama fermentasi terhadap kandungan gizi minuman cascara fermentasi
2. Sebaiknya menambah waktu penelitian agar dapat memperoleh hasil yang akurat.