

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Campuran kulit buah kakao dan kulit buah nanas dengan kombinasi yang berbeda tidak dapat memperbaiki kualitas pH, tetapi dapat memperbaiki kualitas bau, warna, tekstur dan keberadaan jamur.
2. Campuran 100% kulit buah kakao dan 0% kulit buah nanas memberikan perbaikan kualitas fisik yang paling baik dengan nilai pH 3,83 (baik sekali), bau 3,47 (asam), warna 3,36 (coklat muda) tekstur 2,54 (agak lembek) dan keberadaan jamur 3,48 (tidak ada).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk melakukan penelitian mengenai kandungan nutrisi silase campuran kulit buah kakao dan kulit buah nanas dengan kombinasi yang berbeda.