

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa

1. Gula merah cair dengan perlakuan suhu 65°C selama 1 jam merupakan perlakuan terbaik dari segi fisiko-kimia, mikrobiologi dan umur simpan diantara produk yang dihasilkan. Berdasarkan pengamatan secara fisik umur simpan gula merah cair terhadap perlakuan yang berbeda suhu proses dan lama waktu evaporasi dengan tiga parameter yaitu warna, aroma dan kekentalan menunjukkan bahwa produk A₂B₁ (Suhu 60°C selama 1,5 jam), A₃B₀ (Suhu 65°C selama 1 jam), dan A₃B₁ (Suhu 65°C selama 1,5 jam) dapat bertahan hingga hari kedua puluh.
2. Terdapat interaksi kedua faktor yang berpengaruh berbeda nyata pada analisis kadar air, indeks warna notasi L*, indeks warna notasi b*, gula pereduksi dan viskositas.
3. Berdasarkan hasil gula merah cair berbahan baku nira tebu berdasarkan suhu dan waktu evaporasi menunjukkan bahwa produk terbaik dalam uji organoleptik adalah A₃B₀ (Suhu 65°C selama 1 jam) yang mendapatkan nilai tertinggi pada setiap penilain, dengan rata-rata nilai warna sebesar 3.92 (biasa), aroma sebesar 3.56 (biasa), rasa sebesar 4.24 (suka), kekentalan sebesar 4.28 (suka). Pada uji angka lempeng total produk A₃B₀ (Suhu 65°C selama 1 jam) juga memiliki nilai ALT terkecil dibandingkan perlakuan lainnya.

5.2 Saran

Berdasarkan uji mikrobiologi, hasil yang didapatkan belum sesuai dengan yang diharapkan. Hal ini diduga adanya kesalahan pada proses pembotolan yang menyebabkan angka lempeng total pada produk tinggi. Maka dari itu, pada penelitian

berikutnya diharapkan proses pembotolan dapat dilakukan dengan benar secara hati-hati sehingga produk lebih tahan lama dan minimal kontaminasi.

