

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kadar air akhir pengeringan yang diteliti sesuai dengan SNI Gula Palma No. 01-3743-1995, yaitu kurang dari 3%. Penambahan rempah dalam pengeringan gula semut memiliki pengaruh yang signifikan terhadap beberapa karakteristik, seperti kadar air awal, laju pengeringan, lama waktu pengeringan, rendemen, konsumsi energi listrik, waktu larut dan uji organoleptik. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa 87% panelis lebih menyukai gula semut tanpa bahan tambahan (kontrol). Hal ini terlihat dari preferensi panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur gula semut.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan agar variasi ekstrak rempah dipertimbangkan sebagai referensi bagi pengusaha gula tebu dalam mengembangkan gula semut. Tujuan dari rekomendasi ini adalah untuk meningkatkan manfaat kesehatan dari produk tersebut.

