

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan terhadap pengamatan gula semut dapat disimpulkan bahwa bahan tambahan dan jenis suhu penyimpanan berpengaruh terhadap laju kinetika penurunan mutu gula semut. Perubahan kadar air gula semut mengikuti kinetika reaksi orde nol. Perubahan kadar abu gula semut mengikuti kinetika reaksi orde satu. Perubahan warna gula semut mengikuti kinetika reaksi orde nol. Laju perubahan mutu gula semut dianalisis menggunakan nilai  $k$  (*slope*). Nilai  $k$  yang diperoleh mempengaruhi laju perubahan mutu gula semut untuk setiap parameter. Nilai  $k$  terkecil menunjukkan perlakuan terbaik yang diperoleh pada perlakuan gula semut tanpa bahan tambahan penyimpanan suhu  $7^{\circ}\text{C}$  untuk parameter kadar air yaitu 0,0108, parameter *light* yaitu 0,2577 dan parameter *hue* yaitu 0,0244. Kemudian untuk parameter kadar abu diperoleh perlakuan terbaik pada perlakuan pemberian ekstrak jahe penyimpanan suhu  $7^{\circ}\text{C}$  yaitu 0,0021. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu gula semut dengan perlakuan tanpa bahan tambahan penyimpanan suhu  $7^{\circ}\text{C}$ .

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis merekomendasikan penyimpanan gula semut pada suhu  $7^{\circ}\text{C}$ . Selanjutnya penulis juga menyarankan untuk penelitian selanjutnya menggunakan ekstrak bahan tambahan yang lebih rendah berupa 2%, 4% dan 6% untuk mendapatkan perlakuan terbaik. Selanjutnya, penulis juga menyarankan untuk mencoba menggunakan jenis kemasan yang berbeda untuk memperoleh informasi lebih lanjut mengenai penurunan mutu gula semut.