

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh suhu pemanasan untuk evaporasi nira aren menjadi gula cair aren dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pengolahan nira aren menjadi gula cair aren berpengaruh nyata pada taraf ( $\alpha = 5\%$ ) terhadap pH, derajat brix, viskositas, warna,  $A_w$ , rendemen, kadar air, gula reduksi, gula total, sifat organoleptik (peringkat kecerahan warna, aroma nira, aroma karamel, kekentalan; dan kesukaan terhadap warna)
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua produk hasil perlakuan evaporasi lebih tinggi ranking organoleptiknya, lebih disukai, dan lebih cerah warnanya dibanding gula cair komersial
3. Secara umum produk terbaik adalah hasil perlakuan B (Suhu 80 °C) dengan nilai derajat keasaman (pH) 8,29; derajat brix 75; Viskositas 266,33 Mpas; °hue warna 86,60 (*yellow red*);  $A_w$  0,69; rendemen 13,30%; kadar air 28,76%; kadar abu 1,66%; gula reduksi 1,61%; gula total 63,35%; angka lempeng total  $7,8 \times 10^2$  CFU/g; peringkat organoleptik kecerahan warna, aroma nira, aroma karamel, kekentalan, dan rasa manis masing-masing 1,9, 2,5, 2,7, 3,2, dan 2,6; deskripsi warna adalah *chocolate*; dan kesukaan terhadap warna, aroma, viskositas, dan rasa masing-masing adalah 4,15 (suka), 3,80 (suka), 3,40 (suka) dan 3,55 (suka).

### 5.2 Saran

Supaya metode ini dapat diterapkan untuk usaha atau industri pengolahan nira aren menjadi gula cair makan peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian evaporasi metode *open pan* yang lebih besar skalanya dan juga melakukan analisis kelayakan ekonominya.