

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan dari kelapa bakar rempah yaitu buah kelapa muda dibakar selama \pm 4-5 jam hingga kulit kelapa menghitam, kemudian dipotong bagian atasnya untuk diambil air dan dagingnya, kemudian dilakukan penyaringan air dan pembelahan kelapa untuk diambil dagingnya kemudian dimasukkan ke dalam gelas, setelah itu ditambahkan 2 stik jahe yang sudah dipipihkan dan 2 stik batang serai yang sudah dipipihkan, kemudian ditambahkan dua sendok makan gula aren kemudian disajikan.
2. Hasil analisa kimia dan uji fisik pada kelapa bakar rempah yang diperoleh adalah sebagai berikut: untuk air kelapa bakar rempah, kadar abu berkisar antara 0,78-1,20%; kadar lemak berkisar antara 4,16-5,185%; kadar protein berkisar antara 0,25-0,27%; Nilai pH berkisar antara 4,89-5,15%; kadar vitamin C berkisar antara 49,35-52,60%; aktivitas antioksidan berkisar antara 51,94-54,32% inhibisi; total gula berkisar antara 3,76-3,78%; Nilai warna °Hue berkisar antara 179,93-197,97. Untuk daging kelapa bakar rempah, kadar air 74,87%; kadar abu 0,68%; kadar lemak 7,99%; kadar protein 1,73%; Nilai pH 5,96; kadar vitamin C 67,05%; aktivitas antioksidan 80,31% inhibisi; kadar total gula 3,04%; Nilai warna °Hue 50,20. Nilai kesukaan konsumen kedua produk yaitu milik P1 dan P2 dapat diterima oleh konsumen, menurut konsumen yang paling penting dari mengkonsumsi kelapa bakar adalah khasiat dari minuman tersebut.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk pengusaha pengolahan kelapa bakar rempah disarankan perbaikan pada proses pengolahan diantaranya: pada saat penambahan rempah-rempah sebaiknya tidak dilakukan perebusan

kembali agar nilai gizi pada produk tidak berkurang, dan memperhatikan Standard Operating Procedure (SOP) Hygiene & Sanitasi pada proses pengolahan, serta perlunya inovasi pada penyajian agar lebih unik dan menarik konsumen.

