

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pengamatan perubahan kualitas gula cetak, dapat disimpulkan bahwa bahan tambahan dan tingkat suhu penyimpanan berpengaruh terhadap laju kinetika perubahan kualitas gula cetak. Parameter kadar air, perubahan bobot dan kandungan mikroba dari gula cetak secara berturut-turut mengikuti kinetika reaksi orde nol, orde nol dan orde satu. Laju perubahan kualitas gula cetak dianalisis menggunakan nilai *slope* (*k*). Nilai *slope* (*k*) yang didapat mempengaruhi laju perubahan kualitas dari gula cetak tebu pada tiap parameter, di mana pada suhu 7°C mengalami perubahan kualitas lebih lambat ditandai dengan nilai *k* yang lebih kecil dibanding suhu 27°C dan suhu 45°C.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan suhu 7°C adalah suhu yang tepat untuk penyimpanan gula cetak baik kontrol maupun kayu manis. Pada industri gula cetak yang akan membuat gula cetak kayu manis sebagai manisan atau permen sangat disarankan untuk melakukan penyimpanan di suhu dingin 7°C. Selanjutnya, penulis menyarankan penelitian selanjutnya untuk menambahkan parameter penting dan berhubungan juga seperti kadar abu dan total sukrosa. Penulis juga menyarankan ada penelitian lanjutan yang mengkaji gula cetak yang disimpan pada berbagai kemasan. Penulis juga menyarankan ada penelitian lanjutan yang dapat memvalidasi penelitian ini sehingga menghasilkan model Arrhenius dari gula cetak.