

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu pengaruh perbedaan perlakuan nira tebu terhadap mutu gula semut yang dihasilkan dan analisis nilai tambah dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan perlakuan pada nira tebu terhadap mutu gula semut menghasilkan mutu gula semut yang lebih baik. Pengendapan selama 1 jam pada nira meningkatkan rendemen dan °Hue warna serta menurunkan bagian tidak larut dalam air, gula pereduksi, kadar abu dan kadar air. Penyaringan 150 *mesh* pada nira meningkatkan rendemen dan °Hue warna serta menurunkan bagian tidak larut dalam air, gula pereduksi, kadar abu dan kadar air. Pemanasan dengan *microwave* selama 3 menit dan *filtrasi* pada nira meningkatkan °Hue warna serta menurunkan rendemen, bagian tidak larut dalam air, gula pereduksi, kadar abu dan kadar air. Penambahan kapur hingga pH 7 pada nira meningkatkan °Hue warna, bagian tidak larut dalam air dan kadar abu serta menurunkan rendemen, gula pereduksi dan kadar air.
2. Perlakuan pada nira tebu terhadap mutu gula semut dengan perlakuan terbaik yaitu penyaringan 150 *mesh* dengan nilai rendemen 17,56 %, warna 88,33 °Hue, bagian tidak larut dalam air 0,81%, gula pereduksi 2,79%, kadar air 2,46% dan kadar abu 2,28%. Gula semut yang disukai oleh panelis adalah perlakuan pemanasan dengan *microwave* selama 3 menit dan *filtrasi*, dengan nilai rata-rata sensori warna 3,04, aroma 3,04 dan tekstur 3,00.
3. Nilai tambah gula semut berdasarkan metode hayami adalah sebesar Rp3.019,06/kg nira atau sebesar 22,92% dengan perolehan keuntungan sebesar Rp1.940,51/kg nira atau sebesar 14,73%.

5.2 Saran

Penelitian mengenai perlakuan pada nira tebu untuk pembuatan gula semut masih tahap awal, sehingga dibutuhkan penyempurnaan atau penelitian lanjutan pada tiap-tiap perlakuan yang dilakukan. Selain itu, perlu dilakukan kajian terhadap penambahan bahan penambah cita rasa gula semut dari nira tebu.

