

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan gula semut tebu dengan penambahan bubuk kayu manis, dapat disimpulkan:

1. Penambahan bubuk kayu manis dalam pembuatan gula semut tebu menunjukkan hasil berpengaruh nyata terhadap rendemen, derajat putih, bagian tidak larut air, kadar air, kadar abu, kadar gula pereduksi, antioksidan dan sensori (warna, rasa, aroma, dan tekstur) gula semut tebu, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap ukuran partikel, densitas dan sensori penampakan gula semut tebu.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji sensori didapatkan gula semut yang disukai panelis pada perlakuan C dengan penambahan bubuk kayu manis sebanyak 3 % dengan nilai sensori warna 4,17 (suka), rasa 4,03 (suka), aroma 3,70 (mengarah ke suka), tekstur 3,70 (mengarah ke suka), dan penampakan 4,07 (suka).
3. Produksi gula semut dengan penambahan bubuk kayu manis akan mencapai titik impas ketika perusahaan dapat menjual produk sebanyak 2.796 unit dengan bobot per unitnya berisi 0,25 kg dan harga jual sebesar Rp 23.116/unit.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pembuatan gula semut dengan penambahan bubuk kayu manis dan analisis titik impas, disarankan untuk penelitian selanjutnya pengujian umur simpan untuk mengetahui stabilitas produk dalam jangka waktu yang panjang.