

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan sari jahe berpengaruh terhadap mutu galamai baik dari analisa kimia, analisa mikrobiologi, uji organoleptik dan umur simpan galamai. Penambahan sari jahe berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar antioksidan dan tidak berpengaruh nyata terhadap hasil uji organoleptik.
2. Dari semua perlakuan, didapatkan perlakuan terbaik secara organoleptik yaitu perlakuan C (penambahan sari jahe 10%) dengan tingkat penerimaan panelis terhadap warna 4,20 (suka), aroma 4,00 (suka), rasa 4,00 (suka) dan tekstur 3,92 (suka). Produk ini memiliki rata-rata kadar air sebesar 21,44%, kadar abu 0,91%, kadar lemak 5,22%, kadar antioksidan 36,39%, kadar gula sukrosa 30,49% dan angka lempeng total $3,6 \times 10^2$ koloni/g.
3. Umur simpan galamai sari jahe perlakuan terbaik pada suhu 30°C selama 8,9407 hari, suhu 40°C selama 7,4736 hari dan suhu 50°C selama 6,3193 hari.

5.2 Saran

1. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menggunakan berbagai jenis kemasan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan galamai.
2. Disarankan untuk menggunakan bubuk jahe, sehingga mengurangi kadar air dan dapat meningkatkan kadar lemak galamai yang dihasilkan agar memenuhi syarat yang telah ditetapkan oleh Badan Standar Indonesia.