

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap karakteristik gula semut dari lima varietas tebu di Nagari Lawang, Sumatera Barat dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa varietas tebu lambau adalah tebu yang paling potensial digunakan dalam bahan baku pembuatan gula semut, dengan parameter pengamatan yaitu tinggi sebesar 4,24 m, diameter sebesar 4,17 cm dan densitas sebesar $1,28 \text{ g/cm}^3$.
2. Hasil pengamatan pada nira tebu varietas lambau memiliki pH sebesar 5,96, kadar gula sebesar 19,67°brix, bahan tidak larut air sebesar 0,14%, kekeruhan sebesar 142,77 NTU, rendemen sebesar 79,63%.
3. Hasil pengamatan pada gula semut dengan tebu varietas lambau memiliki kadar air sebesar 1,06%, kadar abu sebesar 1,49%, bahan tidak larut air sebesar 0,71%, rendemen sebesar 18,09%, gula reduksi sebesar 2,51% serta pengamatan organoleptik pada warna sebesar 4,24 (suka), aroma sebesar 3,88 (suka) dan rasa sebesar 3,84 (suka).
4. Berdasarkan perhitungan harga jual gula semut pada varietas lambau dengan bobot 250 gram di dapatkan harga jualnya sebesar Rp 16.083,44/kemasan.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk meneliti lebih lanjut terkait optimalisasi proses produksi gula semut, serta pengujian daya simpan gula semut dari masing-masing varietas tebu agar mutu produk tetap terjaga selama penyimpanan.