

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak *aramambu* pada nira sawit selama penyadapan menghasilkan karakteristik yang berbeda. Dengan °Brix tertinggi didapatkan pada perlakuan A (Ekstrak *aramambu* 0%) dengan nilai 16,33, kadar total gula tertinggi pada perlakuan E (Ekstrak *aramambu* 20%) dengan nilai 21,18, kadar gula reduksi tertinggi pada perlakuan B (Ekstrak *aramambu* 5%) dengan nilai 15,14, kadar total asam tertinggi pada perlakuan A (Ekstrak *aramambu* 0%) dengan nilai 0,44, pH tertinggi pada perlakuan B (Ekstrak *aramambu* 5%) dengan nilai 5,23, dan angka lempeng total tertinggi pada perlakuan B (Ekstrak *aramambu* 5%) dengan nilai rata-rata $3,1 \times 10^7$.
2. Ekstrak *aramambu* mengandung senyawa metabolit sekunder berupa flavonoid dan terpenoid.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk menguji umur simpan pada nira sawit dengan penambahan *aramambu*.