

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Gula Saka di UMKM Tiga Saudara, Nagari Tigo Balai, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam, Sumatera Barat dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengolahan tebu menjadi gula saka memberikan nilai tambah sebesar Rp655,93/kg tebu dengan rasio nilai tambah sebesar 43,73 %, sehingga termasuk dalam kategori nilai tambah tinggi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan mampu meningkatkan nilai ekonomi tebu menjadi produk gula saka yang memiliki nilai jual lebih tinggi.
2. Mutu gula saka yang dihasilkan secara umum telah memenuhi persyaratan SNI 01-6237-2000. Hasil pengujian menunjukkan kadar air sebesar 6,00 %, bagian yang tidak larut dalam air sebesar 0,07 %, kadar gula pereduksi sebesar 12,10 %, kadar sukrosa sebesar 73,15 %, kadar bahan tambahan makanan pengawet (asam benzoat) sebesar 25,95 mg/kg, cemaran logam timbal (Pb) sebesar 0,40 mg/kg, tembaga (Cu) sebesar 0,10 mg/kg, seng (Zn) sebesar 8,46 mg/kg, merkuri (Hg) <0,03 mg/kg, dan arsen (As) sebesar 0,07 mg/kg. Kadar gula pereduksi belum memenuhi persyaratan Mutu I karena melebihi batas maksimum sebesar 11 %, namun masih memenuhi persyaratan Mutu II dengan batas maksimum 14 %. Sementara itu, seluruh parameter mutu lainnya telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam SNI 01-6237-2000. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa atribut warna memperoleh nilai 3,82 dengan kategori suka, aroma memperoleh nilai 3,82 dengan kategori suka, rasa memperoleh nilai 4,07 dengan kategori suka, dan tekstur memperoleh nilai 4,04 dengan kategori suka. Hasil tersebut menunjukkan bahwa gula saka dapat diterima dengan baik oleh panelis.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, beberapa saran yang dapat diberikan sebagai upaya peningkatan mutu dan pengembangan usaha gula saka pada UMKM Tiga Saudara adalah sebagai berikut.

1. UMKM Tiga Saudara perlu mempertahankan mutu produk dan konsistensi proses produksi yang telah diterapkan agar nilai tambah yang diperoleh serta mutu gula saka yang dihasilkan tetap sesuai dengan standar yang berlaku.
2. Perbaikan proses pengolahan, terutama pada tahap pemilihan bahan baku dan pemasakan nira, perlu dilakukan untuk mengendalikan pembentukan gula pereduksi. Upaya tersebut diharapkan dapat meningkatkan mutu gula saka sehingga berpotensi memenuhi persyaratan Mutu I berdasarkan SNI 01-6237-2000.

