

## V.KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil analisis kimia diperoleh hasil kadar lemak berkisar antara 7,2% hingga 13,8%, kadar air berkisar antara 19,0% hingga 27,1%, kadar gula total berkisar antara 57,2% hingga 77,7% serta kadar abu berkisar antara 1,2% hingga 1,6%.
2. Galamai dengan formulasi terbaik hasil organoleptik hedonik dari hasil tertinggi hingga terendah diperoleh oleh Usaha Galamai Ummi (kode 651), Usaha Galamai Erina (kode 465), Usaha Galamai Tek Tam (kode 854), Usaha Galamai Hj. Mainar (kode 212), Usaha Galamai Utama (kode 329), dan Usaha Galamai Gonjong Limo (kode 577).
3. Galamai dengan hasil yang terbaik terdapat pada produk galamai Ummi dengan kadar lemak dan kadar abu yang rendah serta hasil organoleptik hedonik terbaik. Hasil analisis kimia dengan organoleptik ini sangat erat kaitannya dengan produk galamai yang didasari oleh kualitas produk agar tidak mengalami kerusakan lebih lanjut selama penyimpanan.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan melakukan penelitian lanjutan mengenai uji gula sukrosa dan uji protein pada galamai dan penggunaan kemasan terbaik pada galamai untuk mengetahui apakah penggunaan kemasan yang berbeda mempengaruhi karakteristik galamai yang dihasilkan serta pengujian umur simpan dari produk galamai.