

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Jenis kemasan yang disarankan digunakan untuk mengemas gula kelapa cair adalah kemasan kaca karena perubahan mutu yang terjadi selama penyimpanan lebih kecil dibandingkan dengan kemasan PP dan PET. Nilai mutu pada gula kelapa cair dengan kemasan kaca yaitu kecerahan 23,05; warna (b) Biru-Kuning 2,91; kadar air 32,8%; kadar abu 1,18%; vitamin C 0,1%; gula total 73,61%; gula reduksi 24,99%; gula sukrosa 48,63%; pH 4,4; °Brix 66,78. Nilai yang sudah memenuhi SNI adalah kadar abu gula kelapa cair. Waktu penyimpanan gula kelapa cair lebih baik hingga waktu 45 hari, karena pada penyimpanan 90 hari perubahan mutu yang terjadi semakin besar. Nilai sensori gula kelapa cair masih tergolong baik selama waktu penyimpanan.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap penyimpanan gula kelapa cair pada ruangan yang tidak terkena cahaya dan kondisi lingkungan penyimpanan yang lebih stabil.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai kandungan mikroba pada gula kelapa cair selama penyimpanan.
3. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai aplikasi pada skala industri (menengah ataupun besar) untuk melihat kelayakan produksi gula kelapa cair dengan penambahan ekstrak rosela dengan kemasan yang terbaik.