

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Perubahan pH dan kadar sukrosa gula kelapa cair dengan dan tanpa penambahan pengawet alami konsentrasi 0,3% tidak berbeda selama penyimpanan pada suhu yang berbeda (30, 40, dan 50°C). Nilai pH dan kadar sukrosa gula kelapa cair tanpa penambahan pengawet alami memiliki rentang 5,13–5,36 dan 22,97–24,14%. Sementara nilai pH dan kadar sukrosa gula kelapa cair dengan penambahan pengawet alami memiliki rentang 5,12–5,35 dan 23,05–24,13%.
2. Umur simpan gula kelapa cair tanpa penambahan pengawet alami konsentrasi 0,3% yang disimpan pada suhu 30, 40, dan 50°C yaitu 29, 27, dan 27 hari, sedangkan umur simpan gula kelapa cair dengan penambahan pengawet alami lebih lama dibandingkan tanpa pengawet yaitu 30, 29, dan 29 hari.



### B. Saran

Umur simpan yang diketahui pada hasil penelitian ini bersifat prediksi sehingga perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan gula kelapa cair dengan penambahan pengawet alami menggunakan metode konvensional untuk memperkuat perhitungan metode ASLT model Arrhenius. Selain itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pendugaan umur simpan produk dengan penambahan pengawet alami selain ekstrak kulit buah manggis dengan konsentrasi lebih tinggi serta pengujian secara mikrobiologis.