

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Teknik penyangraian gula semut yang terbaik secara karakteristik fisikokimia yaitu teknik tanpa tumpukan kayu, dan berdasarkan mutu organoleptik yaitu teknik sangrai dengan menggunakan tumpukan kayu setinggi 10 cm.
2. Lama waktu penyangraian gula semut terbaik secara karakteristik fisikokimia yaitu selama 40 menit, dan berdasarkan mutu organoleptik yaitu selama 30 menit.
3. Kombinasi perlakuan terbaik secara karakteristik fisikokimia yaitu teknik penyangraian tanpa tumpukan kayu dengan lama waktu penyangraian 40 menit menghasilkan kadar air sebesar 2.475%, kadar kotoran sebesar 0,77%, dan perubahan suhu sebesar 11,33°C, dan berdasarkan mutu organoleptik yaitu teknik penyangraian dengan tumpukan kayu setinggi 10 cm dengan lama waktu penyangraian 30 menit menghasilkan rasa manis hingga sangat manis, warna coklat hingga sangat coklat, dan aroma khas gula semut hingga sangat khas gula semut.

B. Saran

1. Proses penyangraian gula semut lebih baik tidak menggunakan tumpukan kayu sebagai alas loyang, karena penggunaan tumpukan kayu dapat meningkatkan kadar kotoran dan mengurangi laju penurunan kadar air gula semut.
2. Proses pengeringan kayu bakar tidak dilakukan bersamaan dengan proses penyangraian tetapi dapat dilakukan dengan memanfaatkan panas dari cerobong tungku pemasakan gula semut.