

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penggunaan asam sitrat dapat meningkatkan gula reduksi pada gula kelapa cair dan semakin rendah pH nira kelapa menyebabkan penurunan terhadap nilai pH, *browning intensity*, kadar air, gula total, dan sukrosa gula kelapa cair dan juga menyebabkan peningkatan terhadap total padatan terlarut, viskositas, kadar abu, dan gula reduksi gula kelapa cair.
2. Kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan perhitungan menggunakan Indeks Efektivitas dari aspek kimia dan sensori adalah A2P2 (penambahan asam asetat dan pH nira kelapa 4,5) yang memiliki karakteristik kimia dan sensori gula kelapa cair sebagai berikut: derajat keasaman (pH) (4,71), total padatan terlarut (73,31 (°Brix), viskositas (907,5 cPs), *browning intensity* (0,47), kadar air (25,12%), kadar abu (2,13%), gula reduksi (7,13%), gula total (70,78%), sukrosa (63,65%), persentase kristal (4,43%), warna 2,63 (kuning kecoklatan), aroma 3,02 (agak khas), rasa manis 3,92 (agak manis), rasa asam 3,9 (agak asam), dan kesukaan 3,25 (agak suka).
3. Selama penyimpanan, gula reduksi gula kelapa cair mengalami penurunan, sedangkan gula total dan sukrosa gula kelapa cair mengalami peningkatan, Perlakuan A2P3 (asam asetat dan nira kelapa pH 5,0) tidak terjadi kristalisasi pada gula kelapa cair.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai penjernihan/pemurnian gula kelapa cair untuk meminimalkan impurities yang dapat mengakibatkan terjadinya pembentukan kristal.
2. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai jenis kemasan untuk mempertahankan mutu produk gula kelapa cair selama penyimpanan.

