

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasar hasil penelitian, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Jenis bahan baku menghasilkan *coconut aminos* dengan karakteristik kimia dan sensori *coconut aminos* yang berbeda. *Coconut aminos* dengan bahan baku gula kelapa cetak lebih unggul pada parameter kimia produk akhir berupa pH, total padatan terlarut, kadar air, gula total, sukrosa, dan protein terlarut, serta parameter sensori atribut warna, aroma, rasa asin, rasa gurih, kekentalan, dan *overall* dari jenis bahan baku lainnya.
2. Konsentrasi starter berpengaruh terhadap karakteristik kimia dan sensori *coconut aminos*. Semakin tinggi konsentrasi starter yang ditambahkan meningkatkan kadar protein terlarut dan kadar air, namun menurunkan total padatan terlarut, gula reduksi, gula total, dan sukrosa. Penambahan starter menghasilkan *coconut aminos* dengan karakteristik sensori yang lebih disukai panelis.
3. Berdasarkan parameter sensori (warna, aroma, rasa asin, rasa gurih, kekentalan, *overall*), interaksi bahan baku gula kelapa cetak dengan konsentrasi starter 5% menghasilkan *coconut aminos* yang disukai panelis.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait identifikasi mikroorganisme yang berperan selama fermentasi, serta pendugaan umur simpan dan perubahan mutu *coconut aminos* selama penyimpanan.