

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan antara lain sebagai berikut:

1. Perlakuan jenis dan konsentrasi *stabilizer* berpengaruh terhadap kadar air, pH, kadar sukrosa, kadar gula total, total padatan terlarut, total padatan tidak terlarut, viskositas dan kadar abu, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, aktivitas air (a_w), rasa manis, aroma, warna, *aftertaste* dan kesukaan keseluruhan produk gula kelapa cair yang dihasilkan.
2. Berdasarkan uji indeks efektivitas, CMC konsentrasi 0,3% menghasilkan mutu gula kelapa cair terbaik dengan karakteristik viskositas stabil (653,33 mP.a.S), pH 5,45 dan kadar sukrosa 65,67% yang memenuhi SNI gula sukrosa cair (No. 8779:2019).

B. Saran

Saran yang dapat peneliti berikan yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik mutu gula kelapa cair dari gula kelapa cetak dan gula kelapa “brondol”.