

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut,

1. Konsentrasi starter berpengaruh nyata terhadap pH, Total Padatan Terlarut (TPT), kadar gula reduksi, kadar protein terlarut, dan jumlah mikroba selama fermentasi. Semakin tinggi konsentrasi starter, semakin intensif aktivitas mikroba yang ditunjukkan dengan angka penurunan nilai pH dari 7,14-3,15, TPT 36,7 – 33,7°brix, kadar protein terlarut yang awalnya 0,17-0,37% menjadi 0,06 – 0,32%, dan jumlah mikroba selama fase fermentasi yang awalnya 4,66 CFU log/mL hingga 3,1 CFU log/mL, namun meningkatkan nilai kadar gula reduksi *Coconut aminos* selama fermentasi dari rata-rata 4,23-36,55%. Konsentrasi starter tidak berpengaruh nyata terhadap produk *Coconut aminos* dikarenakan sampel dimasak dengan lama waktu dan suhu pemasakan yang sama.
2. Frekuensi pengadukan berpengaruh nyata terhadap kadar gula reduksi, kadar gula total, dan kadar protein terlarut selama fermentasi, serta kadar gula reduksi dan kadar gula total produk *Coconut aminos*. Perlakuan tanpa pengadukan menghasilkan kadar gula reduksi pada akhir titik fermentasi tertinggi yaitu 33,23%, protein terlarut pada akhir titik fermentasi tertinggi yaitu 0,24%, dan kadar gula total pada akhir titik fermentasi tertinggi yaitu 12,94%. Pada produk *Coconut aminos*, perlakuan tanpa pengadukan menghasilkan kadar gula reduksi tertinggi yaitu 67,26% dan kadar gula total tertinggi yaitu 68,09%.
3. Kombinasi perlakuan berpengaruh nyata terhadap atribut sensoris pada mutu warna dengan nilai tertinggi 4,77 (agak coklat) sampel K3P3, mutu aroma khas kecap dengan nilai tertinggi 4,8 (agak khas) sampel K4P3, mutu rasa asin dengan nilai tertinggi 5,36 (asin) sampel K4P3, mutu rasa manis dengan nilai tertinggi 2,97 (tidak manis) sampel K1P1, dan mutu kekentalan dengan nilai tertinggi 3,52 (sedikit kental) sampel K1P1. Penilaian panelis terhadap

kesukaan berpengaruh nyata pada atribut warna dengan nilai tertinggi 4,59 (agak suka) sampel K4P2, atribut aroma khas dengan nilai tertinggi 4,5 (agak suka) sampel K3P3, atribut rasa asin dengan nilai tertinggi 4,19 (agak suka) sampel K3P1, atribut rasa manis dengan nilai tertinggi 4,57 (agak suka) sampel K4P1, dan kesukaan keseluruhan dengan nilai tertinggi 4,12 (agak suka) pada sampel K2P1.

4. Perlakuan terbaik berdasarkan indeks efektifitas produk *Coconut aminos* adalah perlakuan konsentrasi starter 5% tanpa dilakukan pengadukan dengan penilaian kesukaan keseluruhan 4,12 atau agak suka, penilaian mutu hedonik rasa asin 5,28 yang artinya sampel dinilai asin, nilai mutu hedonik aroma 4,68 yang artinya agak khas, nilai mutu hedonik warna 4,46 yang artinya agak coklat, nilai TPT 54,67°brix, kadar gula total 68,14%, nilai mutu hedonik kekentalan 2,98 yang artinya tidak kental, dan pH produk 5,31.

B. Saran

Saran dari penelitian ini adalah dilakukan penelitian lanjut mengenai daya simpan produk *Coconut aminos*.