

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pembahasan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Peningkatan suhu fermentasi menyebabkan penurunan pH dan kadar air, serta peningkatan TPT, gula reduksi, gula total, dan protein terlarut *coconut aminos*. Suhu fermentasi 50°C menghasilkan karakteristik *coconut aminos* yang lebih baik dibandingkan suhu 30 dan 40°C.
2. Peningkatan konsentrasi starter menyebabkan penurunan pH, serta peningkatan gula reduksi dan protein terlarut *coconut aminos*. Konsentrasi starter 10% dan 15% menghasilkan karakteristik *coconut aminos* yang tidak berbeda namun konsentrasi starter 10% lebih unggul karena menghasilkan protein terlarut yang lebih tinggi dibandingkan konsentrasi 0, 5, dan 15%.
3. Kombinasi suhu fermentasi 50°C dan konsentrasi starter 10% menghasilkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik terbaik.

B. Saran

Saran yang dapat menjadi perbaikan bagi penelitian ini yaitu perlu penelitian tentang identifikasi profil asam amino, senyawa volatil, dan asam organik untuk mendapatkan gambaran yang lebih mendalam mengenai karakteristik organoleptik *coconut aminos*.