

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. hasil mutu dari produk gula aren dan gula tebu : pada pengujian total kotoran untuk produk gula aren adalah ( 2.5423 % ) dan untuk mutu gula tebu yaitu ( 2.0664 %). pada uji total padatan terlarut brix untuk mutu dari produk gula aren ( 93,2 % ) untuk produk gula tebu mutu yang dihasilkan yaitu ( 92,45 % ). pada uji organoleptik warna gula tebu didapatkan hasil ( 3.53 ) untuk warna gula aren yaitu ( 4.73 ). pada uji aroma untuk gula tebu adalah ( 2.76 ) dan pada aroma gula aren mendapatkan hasil ( 4.36 ). pada pengujian rasa dari produk gula tebu yaitu ( 3.5 ) dan untuk rasa dari produk gula aren mendapatkan hasil mutu ( 4.43 ). pada uji hedonik gula tebu memiliki nilai yaitu ( 3.56 ), sedangkan pada produk gula aren memiliki nilai ( 4.76 ).
2. penentuan mutu terbaik pada parameter uji organoleptik, total kotoran dan total padatan terlarut brix, didapatkan nilai mutu terbaik adalah pada mutu gula aren yaitu dengan nilai warna ( 4.73 ), nilai uji aroma ( 4.36 ), nilai uji rasa ( 4.43 ), uji hedonik ( 4.76 ), untuk penentuan mutu terbaik dari parameter total kotoran adalah produk gula tebu dengan nilai ( 2.0664% ), sedangkan penentuan mutu terbaik pada parameter total padatan terlarut brix adalah produk gula aren dengan bobot nilai ( 93,2 % ).

#### **5.2 Saran**

Pada penelitian ini perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang peningkatan hasil olahan dari produk gula aren dan gula tebu cetak yang berpotensi untuk dikembangkan ke kategori produk butiran atau granula.