

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Konsentrasi malt gabah beras menghasilkan produk sirup gula beras yang penampakan karakteristik yang berbeda. Sirup gula beras menunjukkan (+) positif keberadaan gula reduksi dengan perubahan warna yang berbeda. Sirup gula beras menunjukkan (+) positif keberadaan pati/amilum dengan perubahan warna ungu. Konsentrasi malt gabah beras berpengaruh nyata pada total padatan terlarut, warna, organoleptik ranking, organoleptik hedonik kekentalan dan organoleptik setiap mutu hedonik. Namun tidak berpengaruh nyata pada viskositas dan organoleptik hedonik warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan. Total padatan terlarut sirup gula beras diperoleh 41,95–64,95 °brix. Warna ΔE sirup gula beras diperoleh 33,410-12,648. Viskositas sirup gula beras diperoleh 244,8–1448,1cPs. Organoleptik ranking tingkat kemanisan paling manis pada konsentrasi 65%. Organoleptik hedonik warna 3,6–3,36; aroma 3,48-3,92; rasa 3,48-4,00; kekentalan 3,32-4,00; penerimaan keseluruhan 3,56-4,16. Organoleptik mutu hedonik warna 1,28–4,88; aroma 3,48-4,40; rasa 3,04-4,32; kekentalan 2,68-4,20.
2. Pada penelitian ini konsentrasi malt gabah beras 65% yang merupakan konsentrasi paling tinggi pada hidrolisis beras (*Oryza Sativa L*) menghasilkan sirup gula beras dengan total padatan terlarut (64,95 °brix), warna ΔE (12,648), viskositas (1448,1cPs), tingkat kemanisan (ranking pertama) dan kesukaan terbaik.

5.2 Saran

Perlunya dilakukan penelitian lanjutan mengenai perubahan karakteristik filtrat hidrolisis sirup gula beras menjadi produk sirup gula beras yang memenuhi standar mutu produk sirup gula komersil dan dilakukan pengujian parameter *dextrose equivalent* sirup gula yang dihasilkan.