

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. KESIMPULAN**

Dari Penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Suhu pemanasan dan pH sangat berpengaruh terhadap kualitas produk gula semut yang dihasilkan.
2. Pada pH 6 dengan penambahan kapur sebanyak 0,5 gram dan suhu 103°C merupakan kondisi optimum untuk pembuatan gula semut dari nira bengkuang karena dari hasil analisis yang diketahui, gula semut yang dihasilkan memenuhi SII-2043-87 yang mana kadar air yaitu 2,9005%, kadar abu yaitu 1,8113% dan kadar sukrosa yang didapatkan yaitu 80,82%.

#### **5.2. SARAN**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan , penulis dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. Pada penelitian selanjutnya dapat menggunakan zat kimia lainnya untuk menetralkan pH nira selain menggunakan kapur (kalsium hidroksida).
2. Dapat menggunakan bahan baku alternatif lain selain bengkuang.