

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji proksimat dan dilakukan pengujian Duncan menunjukkan bahwa konsentrasi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat gula yang dihasilkan. Karena perbedaannya tidak terpaut jauh berbeda.

Hasil pengujian juga membuktikan kadar abu pengaruh dari kualitar nira yang digunakan sedangkan kadar protein, lemak dan karbohidrat sangat berpengaruh pada lama pemasakan dan suhu yang digunakan. Lama pemasakan 4 jam sangat berpengaruh terhadap kandungan gizi pada gula cair dan gula semut, pada waktu lama pemasakan 4 jam kandungan gizinya tidak stabil. Hasil uji proksimat menunjukkan nilai tertinggi yaitu : uji kadar karbohidrat w1 15.44(%), kadar protein w3 1.88(%), kadar lemak w4 0.55(%), kadar abu w1 56.67(%), dan kadar air w0 6.37(%). Suhu api pada pemasakan nira kurang stabil dengan terjadinya perbedaan perubahan suhu pada setiap pemasakan. Suhu pemasakan nira yang di gunakan 100⁰C, selama proses pemasakan suhu api dicecilkan dibawah suhu yang di tetapkan yaitu 100⁰C untuk mencegah nira yang gosong.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk penelitian lanjutan yang lebih menekan pada proses pemasakan gula cair dan gula semut dengan suhu yang optimal.