

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan maka dihasilkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada faktor konsentrasi penambahan pengawet alami berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, kadar gula total, perubahan pH, total asam, aktivitas antioksidan, uji kesukaan warna, dan uji kesukaan rasa. Pada faktor waktu penyimpanan berpengaruh terhadap kadar air, kadar gula reduksi, kadar gula total, perubahan pH, total asam, dan aktivitas antioksidan.
2. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa pada sampel K3W1 memiliki daya simpan yang paling lama dan optional karena memiliki kadar gula total paling tinggi (13,71%), dan memiliki total asam yang paling rendah (0,41%).
3. Berdasarkan uji organoleptik kesukaan diperoleh sampel terbaik dengan rerata skor yang disukai panelis pada sampel K2W1 dengan nilai skor 4,883 (netral).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran untuk penelitian selanjutnya untuk mencari komposisi yang lebih baik dalam konsentrasi penambahan pengawet alami, serta perlunya ada evaluasi untuk penambahan yang akan digunakan dalam pengawet alami temulawak seperti tambahan gula pasir agar rasa nira aren yang sudah tercampur dengan pengawet alami temulawak memiliki rasa manis dan lebih disukai lagi oleh panelis