

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka kesimpulan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Ekstrak batang slatri mengandung senyawa bioaktif metabolit sekunder yang terdiri dari; flavonoid, tanin dan saponin yang berpotensi sebagai antimikroba. Pemberian larutan batang slatri konsentrasi 5% dan 10% pada proses pembuatan gula jawa belum memberikan pengaruh nyata terhadap viabilitas sel bakteri asam laktat.
- 2) Penambahan larutan batang slatri terhadap karakteristik sensori gula merah memberikan pengaruh nyata meliputi parameter warna, yaitu memiliki warna sawo matang, rasa yang sangat manis aroma yang tajam serta tekstur yang lunak.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka kesimpulan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan interval waktu penyimpanan yang lebih panjang serta penambahan parameter pengujian, seperti kadar gula reduksi, kadar sukrosa dan kadar etanol untuk memperoleh gambaran yang lebih lengkap mengenai perubahan kualitas nira kelapa selama penyimpanan.
- 2) Penelitian selanjutnya juga disarankan melakukan pengujian karakteristik gula merah secara lebih komprehensif, meliputi analisis tekstur menggunakan *Texture Profil Analysis* (TPA), serta pengujian fisik dan kimia sehingga pengaruh penggunaan ekstrak batang slatri terhadap kualitas produk.