

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap sifat fisik gula aren menggunakan tiga jenis bahan pengawet yakni kayu merah, sabut kelapa, dan kulit manggis. dapat disimpulkan bahwa pengawet kulit manggis tidak mengghasika gula aren disebabkan terjadinya peningkatan keasaman pada proses pemasakan. Bahan pengawet sabut kelapa dan kayu merah setelah melalui proses pemasakan dapat menghasilkan gula aren. gula aren yang menggunakan bahan pengawet kayu merah lebih baik dari segi tekstur, warna, dan rasa.

5.2 Saran

1. Untuk mencoba bahan pengawet lain selain sabut kelapa, kayu secang, dan kulit manggis guna mendapatkan hasil lebih maksimal.
2. Sebaiknya proses pembuatan gula aren menggunakan bahan pengawet alami di bandingkan bahan pengawet kimia.