

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Dari hasil uji laboratorium menggunakan metode destilasi dan piknometer didapatkan hasil jumlah rata-rata kadar alkohol pada buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) berdasarkan kategori lama penyimpanan, adalah sebagai berikut:

1. Ada peningkatan kadar alkohol pada buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) yaitu pada penyimpanan hari 1 sampai dengan hari 3. Sedangkan pada hari 4 dan hari 5 mengalami fluktuasi, yang disebabkan faktor suhu pendinginan, dan lama penyimpanan yang digunakan.
2. Kadar jumlah rata-rata pemeriksaan nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) berdasarkan kategori lama penyimpanan: Hari 1 adalah 6.398 %, Hari 2 adalah 7.148 %, Hari 3 adalah 24.322 %, Hari 4 adalah 17.614 %, Hari 5 adalah 22.284 %.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat diberikan saran-saran sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti Selanjutnya
Untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan variasi nangka dan membandingkan antara penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin, karena penelitian ini masih jauh dari sempurna.

2. Bagi Institusi

Dapat dijadikan wacana atau bacaan serta menambah ilmu pengetahuan tentang kadar alkohol pada buah nangka.

3. Bagi Masyarakat

Untuk masyarakat yang mengkonsumsi nangka sebaiknya tidak menyimpan nangka terlalu lama terutama pada suhu kamar, yang menyebabkan proses pematangan terus berjalan, sehingga buah menjadi terlalu busuk. Salah satu alternatifnya adalah dengan menyimpannya pada suhu rendah atau dengan menggunakan proses pendinginan.