BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian pengaruh lama penyimpanan ubi jalar terhadap kadar gula reduksi dapat disimpulkan bahwa :

1. Ada pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula reduksi pada ubi jalar selama penyimpanan 0 hari,5 hari, 10 hari, 15 hari, dan 20 hari, ditunjukkan dengan adanya peningkatan kadar gula reduksi.
2. Rata-rata kadar gula reduksi pada ubi jalar yang telah dilakukan selama penyimpanan 0 hari diperoleh kadar gula reduksi 3,67%, dengan penyimpanan selama 5 hari diperoleh kadar gula reduksi 6,02%, dengan penyimpanan selama 10 hari diperoleh kadar gula reduksi 9,76%, dengan penyimpanan selama 15 hari kadar gula reduksi 13,23%, sedangkan dengan penyimpanan selama 20 hari kadar gula reduksi 13,56%.
3. Peningkatan kadar gula reduksi pada ubi jalar selama penyimpanan diyakini merupakan salah satu penyebab rasanya yang semakin manis.

6.2 Saran

6.2.1 Bagi Konsumen

Dengan didapatkan hasil penelitian ini, dapat digunakan sebagai referensi untuk memperhatikan lama penyimpanan ubi jalar sebelum dijadikan makanan yang siap dikonsumsi.

6.2.2 Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu dilakukan penelitian dengan meneruskan jenis gula apa yang di analisa serta penelitian mengenai kadar gula reduksi dalam bahan pangan lain dengan metode dan alat yang lebih modern