**V KESIMPULAN DAN SARAN**

 Bab ini akan membahas mengenai : Kesimpulan dan Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Dari Penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil uji organoleptik pada penelitian pendahuluan yang terpilih untuk dilakukan pada penelitian utama adalah produk kurma salak Bongkok a2b5 (konsentrasi dekstrin 15% dan lama perendaman dalam larutan sukrosa 50% (b/v) 20 jam) .
2. Konsentrasi sukrosa berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar gula total, kadar serat kasar, kadar vitamin C dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur (*moutfeel*) kurma salak Bongkok.
3. Lama perendaman dalam larutan kapur Ca(OH)2 berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar gula total, kadar serat dan kadar vitamin C, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap rasa dan tekstur (*mouthfeel*) kurma salak Bongkok.
4. Interaksi konsentrasi sukrosa dan Lama perendaman dalam larutan kapur Ca(OH)2 berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar gula total, kadar vitamin C, rasa dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar serat kurma salak Bongkok.

Hasil penelitian utama produk kurma salak Bongkok yang terbaik dari keseluruhan respon adalah perlakuan s1k3 (konsentrasi sukrosa 40% dan lama perendaman dalam larutan kapur Ca(OH)2 selama 3 jam) menghasilkan kadar air 18,2177%, kadar gula total 40,2070%, kadar serat kasar 0,9709%, kadar vitamin C 5,1395 mg/100g dan antioksidan dengan nilai IC50 dari perhitungan pada saat % inhibisi sebesar 50% adalah 0,3924%.

**5.2. Saran**

1. Hasil penelitian yang telah dilakukan hanya melakukan analisis kadar tanin pada bahan baku, sebaiknya disarankan untuk menganalisis komponen lainnya yang terdapat dalam salak Bongkok, seperti kadar gula, kadar vitamin c, kadar air dan lain-lain.
2. Penentuan tekstur kurma perlu dilakukan tetapi dalam pembuatan hendaknya biji salak dikeluarkan sehingga diperoleh pengukuran tekstur kurma salak yang akurat dengan menggunakan texturometer.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengemasan dan kondisi penyimpanan kurma salak Bongkok agar memiliki umur simpan yang lama.
4. Untuk produk yang dihasilkan perlu dilakukan analisis kadar serat pangan terhadap kurma salak Bongkok.