

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan, bahan baku, cara memperoleh bahan baku, alat yang digunakan, dan ukuran *gulo tareh* tidak sama pada ketiga lokasi survei yaitu Jorong Kandang Jilatang, Nagari Pakan Sinayan, Kecamatan Banu Hampu, Kabupaten Agam, Jorong Pagu-pagu, Nagari Pandai Sikek, Kecamatan X Koto, Kabupaten Tanah Datar, dan Jorong Talang Barat, Nagari Talang Babungo, Kecamatan Hiliran Gumanti, Kabupaten Solok.
2. Semua *gulo tareh* memenuhi syarat SNI 01-3547 tahun 2008 untuk uji nilai pH (5,93 - 6,01), kadar air (3,06% - 4,60%), kadar abu (1,2% - 1,31%), gula pereduksi (12,79% - 19,82%), sakarosa (36,43% - 66,83%), angka lempeng total ($1,5 \times 10^2 - 2,3 \times 10^2$). Kecuali kadar air *gulo tareh* yang berasal dari Talang Babungo (4,60%) yang melebihi batas maksimal (3,5%).
3. Kekerasan *gulo tareh* berkisar antara 210,40 N/cm² dan 216,69 N/cm².
4. Semua *gulo tareh* tidak lengket ditangan dan juga tidak saling lengket ketika potong-potongan di satukan.
5. Semua *gulo tareh* disukai oleh panelis, dan *gulo tareh* terbaik adalah yang berasal dari Pakan Sinayan.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan uji bahan baku *gulo tareh* dari masing-masing tempat produksi sehingga bisa mengetahui pengaruh bahan baku terhadap karakteristik kimia dan fisik dari *gulo tareh*.