

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Penambahan konsentrasi gula aren yang berbeda menunjukkan hasil yang berbeda pada beberapa parameter.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan 30% gula aren (berdasarkan nilai total BAL tertinggi) dengan kriteria sifat kimia dan mikrobiologi joruk yaitu pH 5,92, total asam laktat 2,88%, total BAL 10,54 log cfu/g, total mikroba 11,80 log cfu/g, TVN 156,32 mg/100g, dan kadar air 56,92%.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk memperhatikan proses pembuatan joruk yaitu pada tahap pencampuran bahan dipastikan pengadukan tidak menyebabkan nasi hancur karena nasi diinginkan terlihat hingga akhir fermentasi.