

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan *systematic review* ini, dapat disimpulkan bahwa penambahan bahan pengatur keasaman baik alami maupun sintetik pada nira aren dapat mempengaruhi proses kristalisasi dan hasil produk kualitas gula kristal yang dihasilkan. Indikator yang paling optimal dalam penentuan keefektifitasan bahan penstabil pH nira yaitu parameter kadar gula pereduksi. Untuk bahan tambahan alami yang paling optimal ialah daun sirih dan untuk bahan tambahan sintetik yang paling optimal ialah CaO.

### 5.2 Saran

Penelitian mengenai bahan pengatur keasaman pada proses kristalisasi gula aren kristal, baik bahan alami maupun bahan sintetik masih terbatas untuk bahan dasar nira aren. Oleh karena itu dalam penulisan *systematic review* ini belum terlalu banyak data yang didapatkan. Maka dari itu diharapkan untuk kedepannya lebih banyak lagi adanya penelitian eksperimental di laboratorium tentang bahan pengatur keasaman nira aren untuk proses kristalisasi gula aren.