BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Kadar protein semakin menurun dengan lama penyimpanan pada kecap. Adapun Kadar protein untuk 5 sampel kecap berkisar antara 1,77%-1,92%. Nilai kadar protein tertinggi adalah 1,92%, yaitu kecap 5 (Desember 2017), Sedangkan kadar protein paling rendah adalah 1,77%, yaitu kecap 1 (Agustus 2017).
2. Kadar karbohidrat semakin menurun dengan lama penyimpanan pada kecap. Adapun Kadar karbohidrat untuk 5 sampel kecap berkisar antara 38,84%- 43,49%. Nilai kadar karbohidrat tertinggi adalah 43,49%, yaitu kecap 5 (Desember 2017), sedangkan nilai kadar karbohidrat terendah adalah 38,84% yaitu kecap 1 (Agustus 2017).
3. Semakin lama kecap disimpan, nilai gizinya berkurang karena terjadinya degradasi, disesuiakan dengan nilai gizi yang ditetapkan Standart Internasional Indonesia (SNI) bahwa Kadar Protein sebesar 1,0% dan kadar karbohidrat sebesar 30%. Adapun hasil rata-rata kadar protein yang dihasilkan dalam penelitian ini berkisar 1,77%-1,92% , dan rata-rata kadar karbohidrat kecap yang dihasilkan pada penelitian ini berkisar antara 38,84%-43,49%.

5.2 Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan diatas maka saran yang dapat diberikan oleh penulis adalah Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk analisis kadar protein dan lemak dengan lama penyimpanan yang berbeda.