

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa konsentrasi sari buah jeruk nipis yang efektif untuk mengawetkan nasi sebanyak  $\pm 1,8$  kg yang disimpan dalam penghangat nasi adalah sebesar 0,93%; cara penambahan sari buah jeruk nipis yang paling tepat adalah sebelum menanak nasi; dan cara penyimpanan nasi yang tepat yaitu disimpan dalam alat penghangat nasi; sari buah jeruk nipis dengan konsentrasi 0,93% mampu mengawetkan nasi hingga 109,1 jam atau sekitar 4,5 hari; dan setelah masa pengawetan selama 4 hari sampel nasi mengalami penurunan pH, penurunan kadar air sebesar 0,79%, kenaikan kadar karbohidrat sebesar 6,516%, dan kenaikan kadar protein sebesar 0,858%.

#### **5.2. Saran**

Berhubung dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangannya, maka untuk memperoleh hasil penelitian yang lebih sempurna, penulis sarankan kepada peneliti lain untuk:

1. Melakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan sari buah jeruk nipis yang ditambahkan sebelum menanak nasi pada nasi yang disimpan dalam bakul dan dihangatkan kembali sebelum dikonsumsi
2. Melakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan asam sitrat sebagai pengganti sari buah jeruk nipis terhadap ketahanan nasi.

3. Melakukan penelitian mengenai usaha para petani dan usaha pemerintah guna meningkatkan produktivitas pertanian jeruk nipis, baik dalam bidang teknologi pertanian maupun dalam penyediaan sarana demi lancarnya usaha tani sehingga produktivitas pertanian jeruk nipis di Indonesia dapat ditingkatkan.