

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

PENUTUP

VI.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisa maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Untuk tahap fermentasi, faktor yang berpengaruh adalah waktu.
2. Untuk tahap pencampuran dan pemasakan dengan uji viskositas, uji kadar gula, uji akurasi warna, faktor yang berpengaruh adalah lokasi dan waktu.
3. Untuk tahap penyaringan, faktor yang berpengaruh adalah waktu.
4. Masing-masing tahap mempunyai standard deviasi yang kecil sehingga dapat dikatakan data yang diperoleh relatif seragam.
5. Pada tahap fermentasi, tahap pencampuran dan tahap pemasakan, hasil perhitungan ANOVA menunjukkan bahwa tidak dapat dikatakan tidak ada perbedaan *treatment*.
6. Untuk tahap penyaringan, hasil perhitungan ANOVA menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan pada semua *treatment*.

VI.2 Saran

Saran yang dikemukakan adalah :

- a. Saran yang berkaitan dengan perusahaan

Perbaikan yang dapat dilakukan perusahaan antara lain sebagai berikut :

1. Perusahaan hendaknya melakukan pengujian kadar gula dan membuat standar untuk uji tersebut sehingga pemasakan menjadi lebih sempurna.
2. Pada tahap penyaringan sebaiknya dilakukan lebih dari sekali sehingga konsumen mendapatkan kecap yang bebas dari rendemen.
3. Pada uji akurasi warna, sebaiknya perusahaan menggunakan alat yang lebih presisi sehingga hasil yang didapatkan juga lebih akurat.

b. Saran yang berkaitan dengan pengembangan penelitian

1. Memperluas ruang lingkup eksperimen

Ruang lingkup yang diteliti masih terbatas terutama dari segi jumlah faktor dan level. Apabila dikemudian hari terdapat kemungkinan untuk memperluas eksperimen, maka eksperimen dapat diperluas dengan mengembangkan jumlah faktor dan jumlah level.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

1. Hicks, Charles R, **"Fundamental Concepts in The Design of Experiments"**, fourth edition, Saunders College Publishing, New York, 1993.
2. Hieronymus Budi Santoso, **"Kecap & Taoco Kedelai"**, Kanisius, 1994.
3. Sudjana, Prof., DR., M.A., M.Sc., **"Desain dan Analisis Eksperimen"**, edisi keempat, Tarsito, Bandung, 1995.
4. Mitra, Amitava **"Fundamentals of Quality Control and Improvement"**, Macmillan Publishing Company, New York, 1993.