

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan bubuk ekstrak daun stevia dalam permen karamel susu memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, protein, aktivitas antioksidan, analisis warna, dan uji organoleptik (warna dan rasa) tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, gula reduksi, nilai energi (kalori), analisis kekerasan, dan uji organoleptik (aroma dan tekstur).
2. Perlakuan terbaik adalah perlakuan C (Penambahan bubuk ekstrak daun stevia 0,2%) dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 4,35 (suka), aroma 3,65 (suka), rasa 4,25 (suka), dan tekstur 3,85 (suka) dengan hasil analisis kadar air 9,28%, kadar abu 1,87%, protein 13,91%, lemak 9,69%, gula reduksi 8,21%, nilai energi (kalori) 403,86 kal/g, aktivitas antioksidan 43,04%, kekerasan 89,40 N/cm², warna 126,88 °Hue

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap :

1. Menentukan umur simpan produk dan pengaruh penyimpanan terhadap kandungan nilai gizi dan organoleptik permen karamel susu dengan penambahan bubuk ekstrak daun stevia.
2. Perlu dilakukan pemurnian klorofil terhadap ekstrak bubuk stevia yang digunakan agar dapat menghilangkan rasa pahit yang dihasilkan.