

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- 1 . Penambahan ekstrak daun mint memberika pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar pH, nilai antioksidan, kadar gula reduksi, kekerasan dan organoleptik dari permen keras daun kelor.
2. Produk yang disukai berdasarkan hasil uji organoleptik adalah produk B (Penambahan Ekstrak Daun Mint 0,5%) dengan nilai terhadap warna (3,85), aroma (3,9), rasa (3,85) dan tekstur (3,65), kadar air (1,83%), kadar abu (0,08%), pH (6,00), antioksidan (22,10), kadar gula reduksi (21,25), kekerasan (206,26), warna (3,81), aroma (3,9), rasa (3,85), dan tekstur (3,65).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan saran selanjutnya sebagai berikut:

1. Mengatasi permasalahan stickness dan melakukan uji terhadap nilai protein yang terkandung pada permen keras
2. Menentukan kemasan yang tepat untuk menyimpan permen keras.