

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap permen keras dengan penambahan sari daun murbei, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan sari daun murbei (*Morus alba* L) pada pembuatan permen keras berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH, kadar sakarosa, kadar gula reduksi, aktivitas antioksidan, uji kekerasan, dan analisis sensori (warna, aroma, rasa, tekstur), dan tidak berpengaruh pada nilai energi.
2. Berdasarkan karakteristik kimia, fisik dan sensori, produk permen keras terbaik adalah perlakuan D (penambahan 12% sari daun murbei) dengan analisis kimia dan fisik meliputi kadar air 3,94%, kadar abu 1,09%, pH 5,77, kadar sakarosa 42,82%, kadar gula reduksi 21,21%, aktivitas antioksidan 42,65%, nilai energi 350,04 kkal/100g dan tingkat kekerasan 462,67 kg, serta parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,6 (suka), aroma 3,9 (suka), rasa 3,7 (suka), dan tekstur 3,9 (suka).

1.2 Saran

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

1. Formula bahan baku untuk pembuatan permen keras dalam menurunkan kadar air produk agar memenuhi standar SNI.
2. Penentuan umur simpan produk serta pengaruh penyimpanan terhadap kandungan nilai gizi dan organoleptik permen keras dengan penambahan sari daun murbei.
3. Penggunaan jenis kemasan yang tepat untuk permen keras dengan penambahan sari daun murbei.