

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak cassia vera memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH, sakarosa, antioksidan, kekerasan, kalsium dan energi dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar gula reduksi, uji organoleptik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur pada permen keras yang dihasilkan.
2. Produk yang paling disukai adalah perlakuan b (penambahan ekstrak cassia vera 0,15g) didapatkan nilai kadar air 0,30%, pH 6,2, kadar abu 0,020%, kadar gula reduksi 19,59%, sakarosa 35,43%, antioksidan 15,39%, kalsium 362,348 mg/100 gram, energi 3,697 kkal/100 gram, kekerasan 497,633 kg/cm<sup>2</sup>, ALT  $2,6 \times 10^2$  cfu/g. Pada hasil organoleptik didapatkan nilai rata-rata warna 3,9, aroma 3,6, tekstur 4,2 dan rasa 3,8.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan penulis adalah perlu memperbaiki formulasi sari daun pegagan dan ekstrak cassia vera, perlu mengetahui jenis kemasan dan pengaruh umur simpan terhadap karakteristik fisik dan kimia permen keras yang dihasilkan.

