

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap permen keras dari campuran sari buah sawo dan sari daun sawo maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pencampuran sari buah sawo dan sari daun sawo berpengaruh nyata terhadap organoleptik (rasa), kekerasan, kadar abu, gula reduksi, sakarosa, vitamin C, aktivitas antiosidan dan angka lempeng total permen keras dan memberikan pengaruh tidak nyata terhadap pH, kadar air dan organoleptik (warna, aroma dan tekstur).
2. Berdasarkan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik permen keras dari campuran sari buah sawo dan sari daun sawo didapatkan produk terbaik yaitu perlakuan D (sari buah sawo 70% : sari daun sawo 30%) dengan tingkat kesukaan terhadap warna (3,80), aroma (3,70), tekstur (3,95) dan rasa (3,90). Analisis kimia diperoleh pH (5,57), kadar air (2,66%), kadar abu (0,395%), kadar gula reduksi (20,19%), sakarosa (39,32%), vitamin C (8,68 mg/100g), aktivitas antioksidan (65,80%), kekerasan (23,65 kg) dan angka lempeng total ($3,4 \times 10^2$ koloni/g).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar meneliti terhadap senyawa golongan flavonoid, terhadap saponin dan tannin dari permen keras yang dihasilkan, memperbaiki formula bahan baku dalam pembuatan permen keras agar dapat menurunkan kadar air permen keras. Kemudian, saat persiapan bahan baku sari buah sawo dan sari daun sawo dengan cara diekstrak untuk meminimalisir air pada bahan yang digunakan dan dapat menentukan kemasan yang tepat untuk permen keras.