

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh perbedaan konsentrasi sari buah ciplukan terhadap karakteristik permen keras (*Hard Candy*) dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengaruh perbedaan konsentrasi sari buah ciplukan memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap pH, kadar air, kadar abu, gula reduksi, sukrosa, total polifenol, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, kekerasan dan tingkat kesukaan panelis pada warna permen keras, sedangkan memberikan pengaruh tidak nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik adalah penambahan 9% sari buah ciplukan dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 4,25 (Suka), aroma 3,80 (suka), rasa 4,10 (suka), dan tekstur 3,90 (suka), kekerasan (12,45 N/cm²), nilai pH (4,23), kadar air (2,54 %), kadar abu (0,31 %), kadar gula reduksi (16,10 %), sukrosa (55,04 %), total polifenol (1,09 mg GAE/g), vitamin C (22,53 mg/100g), aktivitas antioksidan (54,98 % Ihibisi) dan nilai Angka Lempeng Total ($3,8 \times 10^2$)

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian lanjut mengenai umur simpan dan pengaruh umur simpan terhadap karakteristik fisik dan kimia permen keras yang dihasilkan.