

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan ekstrak bunga kecombrang memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, pH, aktivitas antioksidan, gula reduksi, sakarosa dan kekerasan serta memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap kadar abu *hard candy*.
2. Produk terbaik *hard candy* ekstrak bunga kecombrang hasil uji organoleptik dan indikator mutu *hard candy* terdapat pada perlakuan D (penambahan ekstrak bunga kecombrang 8%) dengan tingkat kesukaan, warna 3,57, aroma 3,30, rasa 3,80, dan tekstur 3,53. Analisa kimia diperoleh kadar air 1,94 %, nilai pH 4,56, kadar abu 2,39 %, kadar gula reduksi 12,79%, kadar sakarosa 48,77 %, aktivitas antioksidan 40,82%, angka lempeng total $1,1 \times 10^2$ CFU/ml.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian tentang jenis kemasan yang tepat untuk pengemasan *hard candy* dan menentukan umur simpannya dari berbagai jenis kemasan tersebut.

