

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada permen susu dengan penambahan ekstrak jeruk manis, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak jeruk manis dalam pembuatan permen susu memberikan pengaruh nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  terhadap kadar air, kadar abu, pH, gula reduksi, sakarosa, protein, kalsium, dan aktivitas antioksidan. Dan memberikan pengaruh tidak berbeda nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  pada total karoten, organoleptik rasa, warna, aroma, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik adalah pada perlakuan B (Penambahan 5% ekstrak jeruk manis) dengan parameter kesukaan panelis pada warna 3,35 (biasa), rasa 3,70 (suka), aroma 3,55 (suka), tekstur 3,70 (suka). Dan hasil analisis kadar air 7,22%; kadar abu 1,56%; pH 6,3; aw 0,646; gula reduksi 5,60 %; sakarosa 45,64%; protein 12,08%; aktivitas antioksidan 30,02%; total karoten 201,39  $\mu\text{g}/\text{mg}$ ; dan angka lempeng total  $2,0 \times 10^1$  CFU/gram

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh saran yang akan diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Mengetahui umur simpan pada permen susu dan jenis mikroba yang tumbuh pada permen susu.
2. Dilakukan penelitian lanjutan permen susu ekstrak jeruk manis dibawah 5% sehingga diketahui apakah permen susu tetap memenuhi syarat mutu sesuai SNI kembang gula lunak bukan jelly.