

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan Karakteristik dari permen keras atau *Hardcandy* dari berbagai jenis jahe bahwa tanaman jahe memiliki sifat yang asam dengan pH diantara 5,57 - 6,42, memiliki kadar air antara 0,041-0,558, kadar abu antara 0,010-0,0128, kadar Gula reduksi antara 15,52-16,88, nilai sakarosa 38,55 - 41,12, antioksidan 71,6-78,9, memiliki sifat fisik permen yang keras, dan berwarna oranye dengan nilai sekitar 82,12-85,22. Pada uji organoleptik terhadap penerimaan tingkat kesukaan permen keras dari berbagai jenis jahe secara umum meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur semua disukai oleh panelis. Adapun tingkat kesukaan yang paling disukai panelis menggunakan radar organoleptik menunjukkan pada perlakuan C atau Jahe Gajah.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya agar menambahkan pengujian aktivitas total fenol yaitu gingerol, shogaol dan gingeron pada permen keras dari berbagai jenis jahe. Pada persiapan bahan baku juga menguji aktivitas antioksidan bahan baku untuk sebagai perbandingan sebelum dan setelah dilakukan pengolahan menjadi permen keras.

