

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa manisan kering jambu air (*Syzygium aqueum*) yang telah dikeringkan menggunakan oven digital (suhu 70 °C) dan disimpan selama 30 hari penyimpanan pada suhu ruang mengalami perubahan karakteristik baik secara fisik maupun kimia. Perubahan karakteristik fisik dapat dilihat pada semakin lama pengeringan yang dilakukan dengan laju pengeringan rata-rata 0,1150 kg/Jam dan semakin lamanya penyimpanan, maka berat manisan kering jambu air semakin berkurang, yang artinya susut bobot mengalami kenaikan. Sama halnya dengan karakteristik kimia, dimana selama pengeringan (38 jam), kadar air manisan kering jambu air terus mengalami penurunan hingga kadar air < 25 % sesuai SNI No. 1718 – 1996 untuk manisan. Nilai aktivitas air dan vitamin C juga terus menurun selama pengeringan maupun penyimpanan, dengan kisaran nilai aW rata-rata selama pengeringan yaitu 0,964 – 0,701 dan mengalami kenaikan serta penurunan selama penyimpanan. Nilai rata-rata kadar vitamin C manisan kering jambu air selama pengeringan berkisar 0,0175 % – 0,0094 % dan 0,0095 % – 0,0028 % selama penyimpanan. Untuk hasil uji organoleptik, manisan kering jambu air disukai panelis, dengan nilai organoleptik rata-rata warna, aroma, tekstur, dan rasa berturut-turut yaitu 4,3 ; 4,2 ; 4,3 ; dan 4,4, serta berdasarkan penilaian panelis, manisan kering jambu air memiliki umur simpan terbaik selama 15 hari.

5.2 Saran

Supaya diperoleh hasil pengeringan manisan kering jambu air yang lebih baik, penulis menyarankan untuk menambah perlakuan dan juga jumlah pengamatan yang dilakukan mengenai mutu manisan kering jambu air. Selain itu, pada penelitian lanjutan, sebaiknya dilakukan analisa ekonomi pada manisan kering jambu air dan analisa kemasan dengan kombinasi jenis kemasan yang digunakan sebagai pengemas manisan kering jambu air, sehingga memperoleh umur simpan yang mampu mempertahankan mutu manisan kering jambu air.