

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan ekstrak umbi bawang dayak berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, pH, gula reduksi, sakarosa, aktivitas antioksidan, antosianin, warna dan kekerasan *hard candy*.
2. Produk terbaik *hard candy* terdapat pada perlakuan C (penambahan ekstrak umbi bawang dayak 6%) dengan tingkat kesukaan warna 3,55, tekstur 3,70, aroma 3,40 dan rasa 3,50. Berdasarkan analisis kimia memiliki kadar air 2,02%, kadar abu 0,07%, pH 5,68, gula reduksi 40,63%, sakarosa 35,70%, antioksidan 37,37%, dan antosianin 1,09%
3. Formulasi produk yang tepat adalah produk pada perlakuan C (penambahan ekstrak umbi bawang dayak 6%), yaitu air 14 g, sirup glukosa 24 g, sukrosa 56 g, dan ekstrak umbi bawang dayak 6 g.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk menambahkan bahan tambahan lain, seperti sari buah-buahan yang dapat memperbaiki rasa dan aroma yang kurang disukai. Sehingga *hard candy* dapat lebih dinikmati oleh semua kalangan.