

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan jumlah penambahan ekstrak kulit kayu manis memberikan pengaruh yang nyata terhadap pH, kadar air, kadar gula reduksi, sakarosa, aktivitas antioksidan dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata pada kadar abu, warna dan aroma.
2. Berdasarkan karakteristik fisik dan kimia terhadap penerimaan *produk hard candy*, produk terbaik adalah *hard candy* dengan penambahan ekstrak kulit kayu manis sebanyak 16% dengan karakteristik pH 7,466, kadar air 3,667%, kadar abu 1,085%, kadar gula reduksi 18,510%, sakarosa 45,058%, aktivitas antioksidan 49,432%, kekerasan 1,815 N/cm², warna 3,900 (suka) , aroma 3,633 (suka) dan rasa 3,667 (suka).
3. Berdasarkan analisa uji toksisitas menggunakan metode *Brine Shrimps Lethality Test* didapatkan hasil bahwa *hard candy* dengan produk terbaik yaitu penambahan ekstrak kulit kayu manis 16% dinyatakan tidak bersifat toksik karena memiliki nilai LC₅₀ sebesar 3.365,58 ppm.



5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan pada penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan metode lain dalam mendapatkan ekstrak kulit kayu manis sehingga pada pembuatan *hard candy* dapat meminimalisir hilangnya aroma kayu manis pada *hard candy*.