

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Produk *confectionery* dari sari daun binahong memiliki karakteristik sebagai berikut:
 - a. Kadar abu: *Hard candy* (1,63%), *marshmallow* (26,97%), permen *jelly* (19,22%), karamel (9,25%) dan *fondant* (8,72%).
 - b. Kadar abu: *Hard candy* (0,23%), permen *jelly* (0,52%), *marshmallow* (0,47%), karamel (0,81%) dan *fondant* (0,24%).
 - c. Sakarosa: *Hard candy* (55,46%), permen *jelly* (31,37%), *marshmallow* (20,64%), karamel (44,86%) dan *fondant* (56,23%).
 - d. Gula reduksi: *Hard candy* (10,46%), permen *jelly* (11,16%), *marshmallow* (15,72%), karamel (19,27%), dan *fondant* (7,23%).
 - e. Total polifenol: *Hard candy* (34,11 mgGAE/g), permen *jelly* (12,50 mgGAE/g), *marshmallow* 10,30 (mgGAE/g), karamel (mgGAE/g) dan *fondant* (mgGAE/g).
 - f. Total klorofil: *Hard candy* (0,0104 mg/L), permen *jelly* (0,0058 mg/L), *marshmallow* (0,0061 mg/L), karamel (0,0094 mg/L) dan *fondant* (0,0070%).
 - g. Aktivitas Antioksidan: *Hard candy* (57,53%), permen *jelly* (15,00%), *marshmallow* (23,75%), karamel (44,46%) dan *fondant* (15,75%).
 - h. Angka Lempeng Total (ALT): *Hard candy* ($4,6 \times 10^2$ koloni/g), permen *jelly* ($4,4 \times 10^4$ koloni/g), *marshmallow* ($6,7 \times 10^2$ koloni/g), karamel ($3,3 \times 10^2$ koloni/g) dan *fondant* ($4,5 \times 10^2$ koloni/g)
 - i. Penerimaan organoleptik: *Hard candy* pada taraf biasa hingga suka (3,30-3,73), permen *jelly* pada taraf biasa hingga suka (2,63-3,90), *marshmallow* pada taraf biasa hingga suka (2,80-3,83), karamel pada taraf biasa hingga suka (3,23-3,56) dan *fondant* pada taraf suka (3,80-3,96).
2. Produk *confectionery* dari sari daun binahong yang memiliki karakteristik paling baik berdasarkan aktivitas antioksidan yang paling tinggi hingga ke rendah adalah *hard candy*, karamel, *marshmallow*, *fondant* dan permen *jelly*.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diberikan saran yaitu perlu diperhatikan proses pemasakan dan formulasi *marshmallow* yang digunakan agar didapat kadar air yang lebih rendah dari SNI dan kadar sukrosa yang lebih tinggi dari SNI



DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *AOAC Internasional*. Washington DC. 1137p
- [BPOM RI] Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Direktorat Obat Asli Indonesia*. 1: 10
- _____. 2009. Sistem Keamanan Pangan Terpadu, Pangan Jajanan Anak Sekolah. *Food Watch*. 1 :1-4.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-1-2008. *Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Keras*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 1-43
- _____. 2008. SNI 3547-2-2008. *Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Lunak*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 1-43.
- [GMIA] Gelatin Manufacturers Institute of America. 2012. *Gelatin Handbook*. New York. 1-26.
- Andarwulan, N., R. H. F. Faradilla. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor : SEAFast Centre. 86 hal.
- Astuti, S.M., M. Sakinah, R. Andayani and A. Risch. 2011. Determination of Saponin Compound from *Anredera cordifolia*, (Ten) Steenis Plant (Binahong) to Potential Treatment for Several Diseases. *Jurnal Agricultural Science*. 3 (4): 224-232.
- Astuti, S., Zulferiyenni dan N. N. Yuningsih. 2015. Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 20(1). 25-37.
- Attapattu, C. 1997. Milk Protein Functionally in Caramel Processing. [Thesis]. The Faculty of Graduate Studies of The University of Guelph. 213p.
- Boots, A. W., G. R. M. M. Haenen, and A. Bast. 2008. Health Effects of Quercetin: From Antioxidant to Nutraceutical. *European Journal of Pharmacology*. 585: 325-337.
- Buchner, N., A. Krumbein, S. Rohn, L. W. Kroh. 2006. Effect of Thermal Processing on The Flavonols Rutin and Quercetin. *Rapid Communication in Mass Spectrometry*. 20. 3229-3235.
- Buntaran, W., O. P. Astirin, E. Mahajoeno. 2010. Effect of Various Sugar Concentration on Characteristics of Dried Candy Tomato (*Lycopersicon esculentum*). *Jurnal Nusantara Bioscience*. 2(2). 55-61