

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan sukrosa dan sirup glukosa memberikan pengaruh nyata terhadap pH, kadar air, sakarosa, gula reduksi, antioksidan, kekerasan, kelengketan, lama waktu mengeras, angka lempeng total, sensori warna dan sensori rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, vitamin C, sensori aroma dan sensori tekstur.
2. Berdasarkan karakteristik fisik, kimia dan mikrobiologi terhadap penerimaan permen keras sawo, produk terbaik adalah permen keras dengan perbandingan sukrosa dan sirup glukosa 70%:30% dengan karakteristik pH 6,483, kadar air 2,959%, kadar abu 0,169%, sakarosa 36,342%, gula reduksi 16,397%, vitamin C 0,997 mg/100g, aktivitas antioksidan 55,568%, kekerasan 6,988 N/cm², tidak lengket, lama waktu mengeras 5,227 menit, angka lempeng total $3,8 \times 10^2$, sensori warna 4,07 (suka), sensori aroma 3,77 (suka), sensori rasa 4,10 (suka) dan sensori tekstur 4,00 (suka).
3. Tidak terjadi perubahan yang signifikan terhadap kadar air, kadar abu dan kelengketan permen keras sawo selama penyimpanan 30 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan pengolahan terhadap limbah yang dihasilkan selama pengolahan sari buah sawo untuk menambah nilai ekonomis. Limbah yang dihasilkan seperti ampas buah sawo yang berasal dari hasil penyaringan pada saat mengambil sari dari buah sawo.