

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan madu galo-galo (*Heterotrigona itama*) pada permen keras memberikan pengaruh berbeda tidak nyata ($P>0,05$) kadar abu dan nilai energi. Penambahan madu galo-galo (*hetertotrigona itama*) pada permen keras memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap tingkat kemanisan ($P<0,05$) antara perlakuan A dengan perlakuan D dan E. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik yaitu perlakuan B dengan penambahan madu galo-galo (*Heterotrigona itama*) sebanyak 5% dengan kadar abu 0,15 %, tingkat kemanisan 53,88°Brix dan kalori sebesar 3.720,97 kalori/g.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan pada pembuatan permen keras dengan penambahan madu Galo-galo (*Heterotrigona itama*) disarankan menggunakan persentase sebanyak 5% berdasarkan kadar abu, tingkat kemanisan, dan nilai energi untuk pembuatan permen keras madu Galo-galo dengan jenis *Heterotrigona itama*. Penulis juga menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan penyimpanan untuk mengetahui daya simpan produk.