

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Penambahan propolis *Trigona sp.* berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH, antioksidan, *lightness* (L\*), kekerasan, organoleptik rasa, dan tekstur dari permen yang dihasilkan, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap organoleptik warna dan aroma dari permen yang dihasilkan. Perlakuan terbaik dihasilkan oleh perlakuan B (penambahan 1% propolis). Permen madu pada perlakuan B memiliki kadar air 5,80%, pH 3,69, nilai IC<sub>50</sub> 1255,65 µg/ml, *lightness* (L\*) 26,04, kekerasan 229,60 N/cm<sup>2</sup>, organoleptik warna 5,30 (agak suka), organoleptik rasa 4,80 (agak suka), organoleptik tekstur 4,88 (agak suka) dan organoleptik aroma 4,50 (agak suka).

### 5.2. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk menemukan tekstur yang optimal dalam pembuatan permen madu dengan penambahan propolis *Trigona sp.*

