

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbandingan gula aren dan gula pasir berpengaruh nyata terhadap warna, kadar air, kadar abu, total padatan terlarut, serta uji organoleptik warna, tekstur, dan rasa produk srikaya yang dihasilkan. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik aroma.
2. Produk terbaik pada penelitian ini adalah formulasi B dengan perbandingan gula pasir 75% dan gula aren 25%. Dengan nilai organoleptik warna 3,90, aroma 3,50, tekstur 3,75, dan rasa 3,75.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Perlu dilakukan perbaikan atribut warna dan tekstur pada produk srikaya dengan perbandingan gula aren yang dominan.
2. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji indeks glikemik dan juga analisis mikronutrien yang terdapat pada produk srikaya.

