

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan permen keras dengan variasi konsentrasi sirup glukosa dan variasi konsentrasi oleoresin kulit jeruk lemon dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengaruh formulasi variasi konsentrasi sirup glukosa dan variasi konsentrasi oleoresin kulit jeruk lemon berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia (nilai pH), karakteristik fisik (kekerasan dan lama waktu mengeras), dan karakteristik uji sensori (warna, aroma, rasa, dan tekstur) serta menunjukkan adanya interaksi. Sedangkan pada pengujian kadar abu, kadar air, kadar gula reduksi, dan kadar sukrosa menunjukkan tidak berpengaruh nyata dan menunjukkan tidak adanya interaksi konsentrasi sirup glukosa dan konsentrasi oleoresin kulit jeruk lemon. Sifat fisikokimia produk permen keras perlakuan terbaik yaitu nilai pH 5,54, kadar air 2,58%, kadar abu 0,22%, kadar gula reduksi 53,42%, kadar sukrosa 41,97%, kekerasan 6,19VHN, dengan permen tidak lengket, lama waktu mengeras 22,49 menit dan angka lempeng total $4,1 \times 10^2$ koloni/g.
2. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan 5 kg kulit lemon menjadi oleoresin adalah Rp. 20.837/kg dan rasio nilai tambah 48,74%.

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya menggunakan konsentrasi oleoresin kulit jeruk lemon yang lebih kecil sehingga memperoleh nilai tambah yang lebih besar dan kadar gula reduksi dari permen memenuhi standar, mencari bahan lain sebagai oleoresin sebagai essens dalam permen keras dengan pH oleoresin yang lebih tinggi, melakukan penelitian mengenai pengaruh lama penyimpanan permen keras dengan oleoresin kulit jeruk lemon, dan dilakukan pengujian kandungan sirup glukosa pada permen keras.