

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak jahe merah terhadap permen teh hijau memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap kadar air, kadar abu, kadar gula total, aktivitas antioksidan, total polifenol, kekerasan, dan organoleptik (warna), namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik (Rasa), organoleptik (Tekstur), dan organoleptik (Aroma).
2. Perlakuan terbaik untuk menghasilkan permen teh hijau dengan penambahan ekstrak jahe merah adalah perlakuan D (penambahan ekstrak jahe merah 9%). Perlakuan ini menghasilkan kadar air 1,42%, kadar abu 0,21%, kadar gula total 12,10%, aktivitas antioksidan 52,10%, total polifenol 37,10 mg GAE/g, kekerasan 113,36 N/cm², organoleptik warna 3,20 (biasa), tekstur 3,27 (biasa), rasa 3,30 (biasa) dan aroma 3,43 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan, disarankan pada penelitian selanjutnya untuk menggunakan anti kristalisasi pada proses pembuatan permen keras seperti menggunakan *cream of tartar*. Kemudian disarankan untuk dilakukan uji warna pada produk permen teh hijau dengan penambahan ekstrak jahe merah untuk mengetahui perbedaan warna setiap perlakuannya.