

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan permen keras dengan perbedaan konsentrasi ekstrak teh hitam dan sari buah markisa dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat interaksi dan berbeda nyata antara konsentrasi ekstrak teh hitam dan konsentrasi sari buah markisa terhadap karakteristik kimia (nilai pH, kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, dan kadar sakrosa), karakteristik fisik (kekerasan), karakteristik uji sensori (warna, aroma dan rasa).
2. Karakteristik perlakuan terbaik permen keras yaitu nilai pH 3,93, kadar air 0,88%, kadar abu 0,23%, kadar gula reduksi 16,16%, kadar sakrosa 64,20%, kekerasan 15,79 VHN.
3. Perlakuan terbaik dipilih dari hasil sensori yang terbaik yaitu perlakuan A3B1 (ekstrak teh hitam 2,5% dan sari buah markisa 3%) dengan nilai warna 4,0 (suka), aroma 4,0 (suka) dan rasa 3,9 (aga suka) dan tekstur 3,7 (agak suka).
4. Nilai tambah pada pembuatan permen keras yaitu sebesar Rp 131.357/kg teh hitam mutu III, dengan rasio nilai tambah sebesar 38,63%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya adalah

1. Dilakukan pengujian lama penyimpanan dan kemasan yang cocok untuk permen keras.
2. Melakukan analisis kadar antioksidan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi ekstrak teh hitam dan sari buah markisa terhadap permen keras yang dihasilkan.