

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Permen rendah kalori dengan penambahan sari daging buah pala menghasilkan permen dengan karakteristik yang baik. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap permen keras dengan penambahan sari daging buah pala, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan sari daging buah pala (*Myristica fragrans*) memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori permen keras meliputi kekerasan, kadar air, kadar abu, total gula, aktivitas antioksidan, total polifenol, total energi, dan nilai pH.
2. Berdasarkan pengujian organoleptik, penerimaan panelis terhadap permen keras sari daging buah pala yang disukai adalah pada perlakuan D dengan penambahan sari daging buah pala 80%. Hasil rekapitulasi organoleptik permen keras sari daging buah pala perlakuan D meliputi warna sebesar (4,04), nilai aroma (3,56), nilai rasa (3,68), serta nilai tekstur (4,08). Karakteristik fisikokimia permen keras sari daging buah pala perlakuan D yaitu kekerasan (205,64 N/cm²), kadar air (1,95%), kadar abu (0,42%), total gula (6,75%), aktivitas antioksidan (31,25%), total polifenol (11,10 mg GAE/g), total energi (2,83 kkal/g), dan nilai pH (3,40).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan pengembangan terhadap kualitas permen keras khususnya pada aroma. Selain itu, penulis juga menyarankan untuk melakukan penelitian terkait perubahan kualitas permen keras pala selama penyimpanan termasuk uji mikrobiologi dan kimia untuk menentukan umur simpan yang optimal.