

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap permen keras berbahan baku sari buah jambang berbagai konsentrasi, didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Penambahan sari buah jambang pada permen keras berpengaruh pada pH, kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, sukrosa, aktivitas antioksidan, total polifenol, nilai energi, dan kekerasan dan tidak berpengaruh pada kadar antosianin.
2. Perlakuan terbaik adalah penambahan 16 gram sari buah jambang dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 4,24, aroma 3,68, rasa 4,16, dan tekstur 3,84 pada taraf suka, kekerasan 20,47 N/cm², pH 3,63, kadar air 0,65%, kadar abu 0,49%, kadar gula reduksi 22,75%, sakarosa 62,85% kadar antosianin 1,04 mg/L, total polifenol 95,3 mg GAE/g, aktivitas antioksidan IC₅₀ 13,22 ppm, dan nilai energi 3,710 kkal/100g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan:

1. Pada penelitian selanjutnya melakukan analisis terhadap senyawa golongan flavonoid selain antosianin dari permen keras yang dihasilkan.
2. Perlu mengetahui umur simpan dan pengaruh umur simpan terhadap karakteristik fisik dan kimia permen keras yang dihasilkan.

