

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat di tarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Variasi perbandingan sukrosa : sirup glukosa berpengaruh nyata terhadap analisis gula reduksi, Vitamin C, dan uji sensoris Warna, Aroma, dan Rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap analisis kadar air, kadar abu, antioksidan, fenol, tekstur, dan Uji Sensoris (Tekstur).
2. Ekstrak daun jambu biji berpengaruh nyata terhadap Uji Sensoris (Warna) dan tidak berpengaruh nyata terhadap analisis kadar air, kadar abu, Gula reduksi, antioksidan, fenol, Vitamin C, Tekstur, dan uji Sensoris (Tekstur, Aroma, dan Rasa)
3. Variasi perbandingan sukrosa dengan sirup glukosa dan penambahan ekstrak daun jambu biji memiliki tingkat kesukaan yang berkisar antara 3,86 – 4,10 yang dimana nilai itu juga sama dengan Netral sehingga dalam pembuatan ini panelis memiliki selera atau kesukaan yang sama terhadap semua sampel dan dalam penelitian ini permen keras yang dihasilkan belum memenuhi SNI *Hard candy* No 01-3547-2008 yang sudah ditetapkan.

### B. Saran

Dari data yang didapatkan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut proses pembuatan , komposisi bahan baku, dan perbandingan Variasi ekstrak daun jambu biji yang tepat sehingga menghasilkan permen keras yang memiliki nilai tambah dan yang disukai oleh konsumen