

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan gelatin terlalu banyak dapat menyebabkan kandungan kadar air dan abu pada permen lebih tinggi, sedangkan penambahan agar-agar yang terlalu banyak dapat menyebabkan warna permen lebih gelap dan secara keseluruhan dapat disimpulkan penambahan gelatin dan agar-agar dapat mempengaruhi kadar air, abu serta warna dari permen jahe lunak.
2. Dari data yang diperoleh, permen variasi D dengan perbandingan (6:9) mempunyai skor keseluruhan uji organoleptik yang paling tinggi yaitu 5,38 (agak suka) dan dapat disimpulkan bahwa permen D adalah variasi yang sangat banyak disukai oleh panelis.

### **B. Saran**

Setelah dilakukannya penelitian terdapat beberapa kesalahan ataupun kekurangan yang dialami oleh penulis dalam proses pelaksanaan untuk itu penulis menyarankan :

1. Untuk penelitian selanjutnya perlu ada penguatan rasa manis, aroma dan warna.
2. Untuk membuat permen yang enak sebaiknya dipenelitian menggunakan perbandingan permen variasi D sebagai patokan penggunaan perbandingannya.