

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi sukrosa dan sirup glukosa serta proporsi ekstrak kopi hijau dan ekstrak jahe merah terhadap kadar air dan kadar abu permen keras namun tidak berinteraksi nyata pada tekstur.
2. Perlakuan proporsi sukrosa dan sirup glukosa (65:15) serta proporsi ekstrak kopi hijau dan ekstrak jahe merah (10:10) merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan permen keras dengan nilai kadar air 1,97% , kadar abu 0,34%, nilai *hardness* 334,30, aktivitas antioksidan 42549,225 mg/l, gula reduksi 7,91%, uji organoleptik hedonik meliputi warna 4,07 , rasa 3,45, aroma 3,66, dan tekstur 3,34

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap masa simpan dari produk permen keras kopi jahe sebagai standar keamanan pangan.