

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan penambahan sari jahe yang berbeda dalam pembuatan gula-gula babeko memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf 1% ($P > 0,01$) terhadap karakteristik organoleptik gula-gula babeko yang dihasilkan.
2. Perlakuan penambahan sari jahe terbaik dalam pembuatan gula-gula babeko adalah perlakuan C (penambahan 15% sari jahe) dengan nilai rata rata pada setiap uji organoleptik aroma dengan nilai rata-rata 4,689a (sangat suka), rasa dengan nilai rata-rata 4,744a (sangat suka), tekstur dengan nilai rata-rata 4,611a (sangat suka).

5.2 SARAN

Dari kesimpulan di atas sebaiknya menggunakan dosis sari jahe 15% sehingga tidak terlalu mempengaruhi sifat organoleptik dari gula-gula babeko dan dapat diterima oleh konsumen.