

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas, maka disimpulkan bahwa proporsi penggunaan tepung ketan putih memberikan pengaruh berdasarkan yang sangat signifikan terhadap karakteristik sensorik permen lontar dilihat dari Rasa, Tekstur, dan Aroma yang di hasilkan dapat diterima oleh konsumen. Perlakuan yang dianggap terbaik dalam menghasilkan produk permen lontar yaitu pemberian tepung ketan putih 15% dalam proses pembuatan permen lontar dengan karakteristik produk yang dihasilkan memiliki nilasi Rasa 4,67 (sangat suka), Tekstur 4,33 (sangat suka) dan Aroma 4,666 (sangat suka), penilaian keseluruhan yang disukai oleh panelis.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan bahwa dalam pembuatan Permen Lontar dengan tepung ketan putih, sebaiknya menggunakan tepung ketan putih dengan proporsi 15% sehingga tidak mempengaruhi sifat organoleptik Permen Lontar serta dapat diterima oleh konsumen.