

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Penerimaan sensorik gula-gula babeko dengan proporsi kacang tanah sangrai terhadap gula lontar cair yang berbeda sangat memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf 1 % ( $P > 0,01$ ) terhadap daya terima gula-gula babeko dilihat dari, rasa, aroma tekstur yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik dalam pembuatan gula-gula babeko terdapat pada perlakuan D dengan kacang tanah sangrai 20 % menghasilkan nilai rata-rata rasa gula-gula babeko 4.589 (sangat suka), aroma gula-gula babeko sebesar 4.744 (sangat suka) dan tekstur gula-gula babeko 4.689 (sangat suka).

#### **5.2 Saran**

Dari kesimpulan di atas maka disarankan bahwa dalam pembuatan gula-gula babeko dengan menggunakan perlakuan, sebaiknya menggunakan kacang tanah sangrai 20% sehingga tidak terlalu mempengaruhi daya terima konsumen terhadap gula-gula babeko.