

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas, maka disimpulkan bahwa waktu pemasakan memberikan pengaruh yang sangat signifikan terhadap karakteristik sensorik manisan kolang kaling dilihat dari Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur yang di hasilkan dapat diterima oleh konsumen. Perlakuan terbaik dalam menghasilkan produk manisan kolang kaling yaitu lama waktu pemasakan 15 menit. Pada perlakuan A proses pembuatan manisan kolang kaling dengan karakteristik produk yang dihasilkan memiliki nilai Warna 4.50 (sangat suka), Aroma 4.50 (sangat suka), Rasa 4,42 (sangat suka) dan Tekstur 4.50 (sangat suka), penilaian keseluruhan yang disukai oleh panelis.

#### **5.2 Saran**

Saran yang dapat dilakukan dari penelitian ini untuk peneliti selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Penulis menyarankan bahwa dalam pembuatan manisan kolang kaling dengan lama waktu pemasakan, sebaiknya menggunakan waktu 15 menit sehingga tidak mempengaruhi sifat organoleptik manisan kolang kaling serta dapat diterima oleh konsumen.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk Analisi kadar Kimia pada pembuatan manisan kolang kaling.