

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan Sari Jahe Terhadap Sifat Fisik Organoleptik Permen Asam memberikan pengaruh sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P > 0,01$) Terhadap karakteristik organoleptik permen asam dilihat dari variabel yang diamati yaitu warna, aroma rasa dan tekstur permen asam yang dihasilkan.
2. Perlakuan yang tepat dalam menghasilkan permen asam yang baik terdapat pada perlakuan P3 dengan jumlah konsentrasi sari jahe sebesar 15% yang menghasilkan nilai rata-rata tingkat kesukaan untuk warna sebesar 4,583 (sangat suka), nilai Aroma sebesar 4,650 (sangat suka), nilai rasa sebesar 4,783 (sangat suka) dan tekstur permen dengan nilai sebesar 4,683 (sangat suka).

5.2. Saran

Dari kesimpulan di atas disarankan agar dalam pembuatan permen asam digunakan penambahan sari jahe sebesar 15% sehingga dapat menghasilkan karakteristik permen asam dengan kualitas yang baik.