

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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

1. Untuk mengetahui pengaruh komposisi gula lontar cair terhadap karakteristik sensorik di tinjau dari rasa, tekstur dan aroma pada gula bebeko yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik dari hasil analisis respons sensorik yang di tinjau dari rasa, tekstur dan aroma yang paling disukai panelis yaitu perlakuan D. gula lontar cair 60% dan menghasilkan nilai rata-rata tekstur 4.611 (sangat suka), rasa permen babeko dengan nilai sebesar 4.733 (sangat suka), dan aroma permen babeko dengan nilai sebesar 4.578 (sangat suka).

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka disarankan bahwa:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk melihat kadar air dari gula lontar cair
2. Pengaruh komposisi gula lontar cair, terhadap tekstur sensorik babeko disarankan yaitu 60% gula lontar cair yang dipakai untuk menghasilkan produk *babeko* yang disukai oleh konsumen.