

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsentrasi tepung porang yang berbeda memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata terhadap nilai total padatan terlarut (TPT), vitamin C, serat kasar dan nilai uji organoleptik (aroma, tekstur dan warna), namun berbeda nyata terhadap kadar air, pH, dan uji organoleptik (rasa dan elastisitas).
2. Perlakuan tepung porang 2% berdasarkan mutu kimia dan mutu organoleptik merupakan perlakuan terbaik. Perlakuan porang 4% memiliki kadar air terbaik berdasarkan syarat mutu manisan kering. Nilai vitamin C menghasilkan nilai yang sama pada semua perlakuan.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan peneliti untuk penelitian selanjutnya adalah perlu dicari perlakuan untuk menurunkan kadar air karena kadar air yang diperoleh relatif tinggi. Juga perlu dilakukan pengamatan umur simpan produk *fruit leather* yang dihasilkan.