

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan Penelitian yang telah digunakan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Interaksi perlakuan yang dinilai terbaik terdapat pada perlakuan gula 45% dan suhu 75°C yang memiliki kandungan kadar air 5,80%, total padatan terlarut 19,90% vitamin C <0,7 mg/kg dan pH 3,55. Berdasarkan pengujian organoleptik panelis menyatakan rasa suka, pernyataan warna coklat hingga coklat tua, aroma cukup disukai dan tekstur sedikit lembek.
2. Perlakuan konsentrasi gula 45% menghasilkan mutu terbaik dan memiliki nilai kadar air 16.10%, total padatan terlarut 17,68%, vitamin C <0,7 mg/kg dan pH 3,733.
3. Perlakuan suhu pengeringan 75°C menghasilkan mutu terbaik dan memiliki nilai kadar air 6,56%, total padatan terlarut 19.71%, nilai vitamin C <0,7 mg/kg dan pH 3,73.

### 5.2 Saran

Berdasarkan percobaan ini perlu dilakuakn pengujian kandungan lebih lanjut seperti vitamin yang terdapat pada manisan, dan untuk mengurangi browning yang terlalu tinggi perlu dilakukan percobaan lebih lanjut agar memiliki hasil yang lebih maksimal.