

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Lama perendaman dalam larutan kapur sirih berpengaruh sangat nyata terhadap tekstur, kadar air, kadar abu, uji organoleptik tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan.
2. Perlakuan lama perendaman dalam larutan kapur sirih selama 4 jam merupakan perlakuan yang tepat dalam pembuatan manisan kering Terung Ungu dengan tesktur 635,07 gf, kadar air 11,45%, kadar abu 1,48%, tekstur 3,60 (keras), rasa 4,00 (suka) dan penerimaan keseluruhan 3,60 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan dalam pengolahan manisan kering Terung Ungu dengan menggunakan lama perendaman dalam larutan kapur sirih 1% selama 4 jam.