

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan ekstrak jahe emprit terhadap pembuatan permen kunyah berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, antimikroba, derajat warna (a^* , b^* dan $^{\circ}Hue$), tekstur, dan sifat organoleptik berupa rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan, namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap derajat warna L^* (kecerahan).
2. Permen kunyah dengan mutu terbaik dihasilkan dari perlakuan penambahan ekstrak jahe emprit sebanyak 20% dengan kadar air 12,03%, nilai aktivitas antioksidan sebesar 36,88%, daya hambat bakteri sebesar 3,73 mm, nilai uji tekstur 95,51 gF, derajat warna dengan nilai L^* 65,75, nilai a^* 3,25, nilai b^* 81,25, nilai $^{\circ}Hue$ 49,75, dan warna permen kunyah yang dihasilkan adalah *strong yellow*. Uji organoleptik rasa 4,28 (suka), organoleptik aroma 4,36 (suka), organoleptik tekstur 4,68 (suka), dan penerimaan keseluruhan 4,24 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang didapat, perlu dilakukan lagi penelitian lebih lanjut tentang penambahan konsentrasi ekstrak jahe emprit pada permen kunyah dikarenakan pada penambahan ekstrak jahe terbanyak yaitu 20% memiliki hasil pengujian terbaik, tidak menutup kemungkinan konsentrasi lebih dari 20% akan menjadi perlakuan terbaik. Perlu dilakukan pengujian antimikroba dengan berbagai macam metode dikarenakan pada pengujian metode sumur sangat sulit menuangkan permen cair kedalam sumuran. Serta perlu dilakukan riset tentang metode pembuatan yang tepat dalam pembuatan permen kunyah hal ini dikarekan minimnya literasi tentang permen kunyah/*chewy*.