

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

1. Dapat disimpulkan bahwa berdasarkan evaluasi uji organoleptik dari sediaan *hard candy* menunjukkan keseluruhan formulasi beraroma jeruk, sehingga jeruk kuku harimau dapat dijadikan *hard candy* karena semakin besar konsentrasi yang diberikan maka semakin has aroma jeruk pada sediaan *hard candy*.
2. Hasil pewarnaan dari ketiga formulasi *hard candy* (FI-FIII) menunjukkan perubahan warna yang signifikan dan berbeda. Semakin besar konsentrasi yang berikan semakin merah sediaan *hard candy*, Hal ini menunjukkan bahwa ekstrak pucuk merah dapat digunakan sebagai pewarna alami dalam pembuatan *hard candy*.

#### 5.2 Saran

Adapun yang dapat menjadi saran di dalam penelitian ini adalah :

1. Melakukan evaluasi tambahan yaitu melakukan uji gula pereduksi pada permen untuk mengetahui kadar (persentase) gula pereduksi di dalam pembuatan produk *hard candy candy*.
2. Melakukan evaluasi tambahan yaitu melakukan uji kekerasan (*Hardness*) terhadap seluruh variasi formulasi *hard candy*.