

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan kesimpulan data yang diambil dari hasil dan pembahasan skripsi ini adalah sebagai berikut.

- a. Adapun pengaruh penambahan ekstrak jeruk kuku harimau dengan variasi konsentrasi yang berbeda dalam pembuatan *gummy candy* berpotensi mempengaruhi karakteristik akhir produk, seperti rasa, aroma, dan tekstur pada *gummy candy*. Evaluasi terhadap uji organoleptik dari sediaan *gummy candy* menunjukkan warna pada FI merah muda, FII merah bata dan FIII merah kehitaman, beraroma jeruk kuku harimau dan erpah merah memberikan rasa yang manis dan bertekstur kenyal.
- b. Adapun pengaruh penambahan ekstrak daun erpah merah dengan variasi konsentrasi yang berbeda yang dimana, daun erpah merah memiliki potensi sebagai agen pewarna alami. Variasi konsentrasi yang berbeda dapat memengaruhi intensitas dalam pembuatan *gummy candy* yang dapat mempengaruhi warna, rasa, aroma, dan tekstur yang dihasilkan pada *gummy candy*. Hasil pewarnaan dari ketiga formulasi *gummy candy* (FI-FII dan FIII) menunjukkan perubahan warna yang signifikan dan berbeda. Hal ini menunjukkan bahwa ekstrak erpah merah dapat digunakan sebagai pewarna alami dalam pembuatan *gummy candy*.

## 5.2 Saran

Adapun yang dapat menjadi saran di dalam penelitian ini adalah:

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