

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Hasil penelitian pembuatan permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis mendapatkan formula terbaik dengan nilai tertinggi untuk aspek warna 3,9 dengan kategori suka, untuk aspek rasa nilai tertinggi 3,8 dengan kategori suka, untuk aspek aroma nilai tertinggi 4 dengan kategori sangat suka, untuk aspek tekstur nilai tertinggi 3,8 dengan kategori suka.

Pada uji hipotesis tidak terdapat pengaruh penambahan sari jeruk nipis terhadap pembuatan permen susu bit pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Sehingga formula terbaik adalah permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis sebanyak 10%.

Kesimpulan dari hasil penelitian maka dapat dinyatakan bahwa permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur tidak terdapat pengaruh penambahan sari jeruk nipis pada pembuatan permen susu bit.

Maka permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis dapat diterima oleh konsumen. Dikarenakan rasa yang dihasilkan pada penambahan ini adalah rasa asam dan manis. Warna yang dihasilkan merah marun, beraroma jeruk nipis dan tekstur yang dihasilkan lunak. Sehingga formula permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis sebanyak 10% yang direkomendasikan untuk diproduksi atau dipasarkan.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa produk permen susu bit sari jeruk nipis dapat digunakan sebagai bahan utama pembuatan permen susu bit, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk :

1. Analisis kandungan gizi permen susu bit sari jeruk nipis sehingga dapat diketahui secara jelas kandungan zat gizi yang terkandung dalam produk permen susu bit sari jeruk nipis.
2. Pemakaian edible film pada permen susu bit agar permen susu bit lebih aman dikonsumsi dalam jangka panjang dan dapat langsung dijual dipasaran.
3. Penelitian tentang manfaat permen susu bit sari jeruk nipis bagi kesehatan secara umum.