

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Formulasi permen soba tanpa rumput laut terpilih yaitu permen soba dengan perbandingan 1:2 (gula merah 100 g dan santan 200 ml), dan formulasi permen soba dengan penambahan rumput laut diperoleh produk terpilih yaitu dengan penambahan rumput laut 40% dari berat gula merah (gula merah 100 g, santan 200 mL dan rumput laut 40 g).
2. Hasil uji hedonik (tingkat kesukaan) dari produk terpilih dengan penambahan rumput laut menunjukkan nilai mutu rata-rata penampakan yaitu 6,91, tekstur 6,77, aroma 7,09, warna 7,26 dan rasa 7,32 dengan skala penerimaan yang sama yaitu suka.
3. Hasil karakteristik mutu produk terpilih menunjukkan permen soba rumput laut memiliki bentuk yang lunak, rasa normal dan bau/aroma juga normal dengan hasil analisis proksimat yaitu kadar air 9,94%, kadar abu 0.92%, kadar lemak 4.24%, kadar protein 3,68% dan kadar karbohidrat 82,13%.

5.2 Saran

Untuk pengembangan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai alat cetakan yang digunakan dalam pembuatan permen soba, optimasi suhu yang berbeda, pengemasan dan umur simpan permen soba rumput laut serta uji pembedaan antara permen yang menambahkan rumput laut dengan yang tidak.