BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Suhu blanching yang terbaik untuk pembuatan permen keras yaitu 70ºC selama 10 menit. Menghasilkan karakteristik permen yang sempurna.

2. Kandungan gizi yang terkandung pada permen keras sari jagung yaitu kadar air 3.26%, kadar abu 0.12 %, karbohidrat 96.14 %, lemak 0.23 %, dan protein 0.25 %.

5.2 Saran

Penelitian selanjutnya perlu dilakukan mengenai penyimpanan dan pengemasan pada permen keras sari jagung dari bahan sirup glukosa dan sukrosa dengan penambahan sari jagung sebagai flavor. Selain itu, perlu juga dilakukan aplikasi hasil penelitian ini pada skala industri. Hal penting yang perlu diperhatikan adalah proses ekstraksi jagung sebaiknya tidak mengandung serat-serat, dengan cara melakukan penyaringan beberapa kali dengan menggunakan nilon mesh, karena karena serat jagung akan berpengaruh pada tekstur permen menjadi kasar.