

V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

5.1. Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian mengenai optimalisasi formulasi *hard candy* ekstrak daun *mulberry* dengan menggunakan *design expert* metode *d-optimal design*, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Formulasi optimal *hard candy* ekstrak daun *mulberry* berdasarkan kandungan terbaik dengan *Design Expert* metode *d-optimal* adalah ekstrak daun *mulberry* 1%, sukrosa 48,750%, glukosa 15,113%, dan air 35,137%, sehingga program *Design Expert* metode *d-optimal* dapat digunakan untuk menentukan formulasi optimal suatu produk.
2. Formulasi optimal tersebut telah diprediksikan dengan aktivitas antioksidan 0,77%, kadar air 2,94%, uji kekerasan (tekstur) 0,37 mm/dt, skor atribut mutu warna 4,24 (agak kuat), skor atribut mutu kilap 4,3 (agak kuat), skor atribut mutu rasa 4,6 (kuat), dan skor atribut mutu tekstur (*mouthfeel*) 4,3 (agak kuat).

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian atau pengkajian lebih lanjut mengenai kemasan yang cocok digunakan untuk mengemas *hard candy* ekstrak daun *mulberry*, karena kemasan sangatlah penting untuk menjaga mutu permen hingga ke tangan konsumen tanpa adanya perubahan mutu dan menjaga kadar air dan tekstur permen.

2. *Hard candy* ekstrak daun *mulberry* ini sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan mengenai pendugaan umur simpan produk sehingga kita dapat mengetahui lama simpan atau umur simpan *hard candy* ekstrak daun *mulberry*.
3. Sebaiknya penggunaan air dalam formulasi *hard candy* ekstrak daun *mulberry* ini sedikit dikurangi karena penggunaan air yang terlalu banyak akan menyebabkan permen agak lengket, mudah meleleh jika disimpan cukup lama, dan memiliki kadar air yang cukup tinggi.
4. *Hard candy* ekstrak daun *mulberry* ini sebaiknya ditambahkan zat pengasam dalam formulasinya karena rasa dari ekstrak daun *mulberry* sangat pahit, oleh karena itu adanya rasa asam akan sedikit menutupi rasa pahit dan permen akan lebih diterima konsumen.