**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh perbandingan sukrosa dengan glukosa dan lama pengeringan terhadap karakteristik *fruit leather* stroberi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa jenis bahan penstabil untuk penelitian utama adalah dekstrin berdasarkan penilaian panelis dengan rata-rata terbesar yaitu 5,34 yang menunjukan tingkat kesukaan dari skala 7 memberikan kesan agak suka menuju suka.
2. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa perbandingan sukrosa dengan glukosa (A) berpengaruh terhadap kadar air, kadar vitamin C, dan kadar gula pereduksi. Tetapi tidak berpengaruh terhadap warna, rasa, dan tekstur *fruit leather* stroberi.
3. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa lama pengeringan (B) berpengaruh terhadap kadar air, kadar vitamin C, kadar gula pereduksi, dan warna. Tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa dan tekstur *fruit leather* stroberi.
4. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa interaksi perbandingan sukrosa dengan glukosa dan lama pengeringan (AB) berpengaruh terhadap kadar air, kadar vitamin C, dan kadar gula pereduksi. Sedangkan terhadap warna, rasa, dan tekstur *fruit leather* stroberi tidak menunjukkan pengaruh.
5. Berdasarkan respon kimia (kadar air, kadar vitamin C, dan kadar gula pereduksi) dan organoleptik (warna, rasa, dan tekstur) pada penelitian utama terhadap produk *fruit leather* stroberi maka didapat perlakuan terpilih yaitu sampel a3b1 dengan perbandingan sukrosa dengan glukosa (1 : 3) dan lama pengeringan 7 jam.

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan penulis mengajukan saran sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh proses pengolahan dan prediksi terhadap umur simpan produk *fruit leather* stroberi sehingga dapat mengetahui daya tahan produk.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut uji tekstur atau tingkat elastisitas pada produk *fruit leather* stroberi.
3. Penyediaan alat untuk membantu proses pencetakan bubur buah sehingga dapat menghasilkan produk *leather* yang seragam. Serta jumlah peralatan yang lebih memadai sehingga dapat memperlancar dan mengefektifkan waktu penelitian.