**V KESIMPULAN DAN SARAN**

 Bab ini akan membahas mengenai : (5.1) Kesimpulan, dan (5.2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Dari Penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian pendahuluan, analisis kadar air pada ekstrak salak Bongkok yaitu 14,1%, dan analisis kadar gula pada perbandingan ekstrak dengan air 1:0 didapatkan hasil 810brix, 1:1 didapatkan hasil 550brix, 1:2 didapatkan hasil 29,250brix, 1:3 didapatkan hasil 22,240brix, 1:4 didapatkan hasil 18,540brix, dan 1:5 didapatkan hasil 16,530brix. Perbandingan ekstrak dan air yang digunakan pada penelitian utama yaitu 1:4
2. Faktor (A) yaitu jenis penstabil terhadap *soft candy* ekstrak salak Bongkok berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar gula total, kekerasan, rasa, tekstur dan tidak berpengaruh nyata terhadap vitamin C, warna, dan aroma.
3. Faktor (B) yaitu perbandingan sukrosa dan glukosa terhadap *soft candy* ekstrak salak Bongkok berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar gula total, kekerasan, warna, rasa, tekstur dan tidak berpengaruh nyata terhadap vitamin C, dan aroma
4. Interaksi jenis penstabil (A) dan perbandingan sukrosa dan glukosa (B) terhadap *soft candy* ekstrak salak Bongkok berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar gula total, kekerasan, rasa, tekstur.
5. Hasil penelitian utama produk *soft candy* ekstrak salak Bongkok yang terbaik dari keseluruhan respon adalah perlakuan a1b1 (jenis penstabil pektin dan perbandingan sukrosa dan glukosa 3:1) yang menghasilkan vitamin C 5,7935 mg/100g, kadar air 27,3685%, kadar gula total 47,5473%, kekerasan 10,6667 mm/10det, dan antioksidan 2,58 %.

**5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis penstabil lain yang dapat digunakan pada pembuatan *soft candy* ekstrak salak Bongkok
2. Perlu dikaji lagi cara pembuatan *soft candy* agar didapatkan tekstur yang baik
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan bahan pengemas dan cara penyimpanan untuk memperpanjang umur simpan *soft candy* ekstrak salak Bongkok.