

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Kesimpulan Umum

Secara umum dapat disimpulkan bahwa pengolahan lidah buaya dapat menghasilkan permen lunak lidah buaya yang mempunyai aktivitas antioksidan dan akseptabilitas atau penerimaan oleh panelis tinggi (disukai).

2. Kesimpulan Khusus

- a. Adanya perlakuan variasi ketebalan irisan dan konsentrasi agar- agar berpengaruh terhadap sifat fisik yaitu warna semakin cerah, dominan hijau dan kekuningan serta tekstur yang semakin keras, selain itu sifat kimianya yang semakin meningkat pada kadar air dan aktivitas antioksidan dan mengalami penurunan pada total asam dan kadar gula total.
- b. Permen lunak yang paling disukai oleh panelis dengan pertimbangan sifat kimia dan fisiknya adalah permen dengan ketebalan 2,5 cm dan konsentrasi agar-agar 1%.

B. SARAN

Permen lunak yang dihasilkan memiliki aktivitas antioksidan namun masih kurang optimal. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengolahan serta penyimpanan permen lunak lidah buaya agar sifat kimia khususnya aktivitas antioksidan tetap terjaga.