

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa variasi ukuran dan suhu pengeringan menghasilkan permen lunak jambu biji yang disukai panelis. Secara khusus hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa:

1. Substitusi variasi suhu pengeringan dan ukuran memiliki pengaruh secara signifikan terhadap kadar air, kadar vitamin C, menghasilkan warna semakin gelap dan tekstur semakin tidak lunak terhadap permen lunak jambu biji yang dihasilkan.
2. Permen lunak jambu biji perlakuan terbaik yang disukai panelis terdapat pada permen lunak dengan ukuran 3,4 x 2 x 2 cm dan suhu pengeringan 50°C dengan kadar air  $15,67 \pm 1,32\%$ , kadar vitamin C  $14,38 \pm 2,50$  mg/100 g, warna tidak terlalu merah dan bertekstur lunak.

### **B. Saran**

Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai umur simpan permen lunak jambu biji agar dapat mempertahankan kandungan vitamin C dalam permen lunak jambu biji dan batas konsumsinya.