BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perendaman gel lidah buaya dengan 5 (lima) perlakuan yang berbeda tidak berpengaruh terhadap sifat tingkat kesukaan meliputi rasa, tekstur, aroma, warna, penerimaan secara keseluruhan, namun berbeda nyata terhadap mutu rasa dengan karakteristik agak manis dan mutu tekstur dengan karakteristik agak kenyal. Berdasarkan hasil uji organoleptik, manisan lidah buaya terbaik yaitu manisan dengan perlakuan perendaman larutan kapur 1% (P5) dengan karakteristik rasa yaitu 3,31 (netral), tekstur yaitu 3,30 (netral), aroma yaitu 3,31 (netral), warna yaitu 3,32 (netral), penerimaan secara keseluruhan yaitu 3,32 (netral), mutu rasa yaitu 2,70 (agak manis) dan mutu tekstur yaitu 2,79 (agak kenyal).
2. Kadar air dari manisan lidah buaya yang terbaik adalah 48,77 %bb.
3. Manisan yang terbaik yaitu produk manisan dengan perlakuan perendaman awal dengan larutan kapur sirih 1%.

B. Saran

1. Diharapkan masyarakat mampu mengolah lidah buaya menjadi manisan dengan cara perendaman awal dengan larutan kapur sirih agar menghasilkan manisan dengan kualitas yang bagus.