

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi sukrosa dan glukosa pada pembuatan permen karamel susu kambing untuk semua perlakuan memiliki sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik yang memenuhi syarat SNI permen karamel No. 3547. 2 tahun 2008
2. Perlakuan formulasi sukrosa dan glukosa terbaik pada produk permen karamel susu kambing adalah permen karamel dengan perlakuan penambahan sukrosa 50% dan glukosa 50% (F3) dengan kriteria kadar air 1,51% b/b, kadar abu 1,21% b/b, kadar gula reduksi 3,93% b/b, total kapang dan khamir $4,6 \times 10^2$ koloni/gram, total mikroba $4,0 \times 10^2$ koloni/gram, warna coklat muda, tekstur halus, serta flavor dan penerimaan keseluruhan yang disukai.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk menggunakan alat pemasakan yang dilengkapi pengatur suhu sehingga proses pemasakan akan lebih sempurna serta menggunakan range penilaian uji organoleptik yang lebih baik.