

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

1. Jenis susu kambing pada waktu pemanasan 10 menit menghasilkan permen karamel susu dengan sifat organoleptik terbaik dengan skor warna 4,23 (coklat), skor tekstur 3,73 (agak lunak), skor rasa 3,55 (manis), skor aroma 3,45 (agak khas karamel), skor penerimaan keseluruhan 3,82 (agak suka), kadar air 7,09%, kadar abu 1,25%, dan kadar gula reduksi 4,91% yang memenuhi standar mutu SNI 3547.2-2008.
2. Deskripsi permen karamel susu kambing berdasarkan metode *free choice profiling* adalah tekstur lunak, lembut dan kompak, ada sensasi lengket, padat, kenyal, dan lembek; warna coklat, coklat agak tua, coklat muda, dan coklat kekuningan; rasa manis ada rasa susu dan karamel; aroma karamel dan susu sedikit amis.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan perlu dilakukan penyimpanan selama beberapa hari sebelum dilakukan pengujian organoleptik agar tekstur permen karamel susu terbentuk dan penambahan ketebalan permen karamel susu sehingga tekstur dapat lebih dirasakan.