

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Perbandingan gula aren dan gula pasir pada manisan jahe merah memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata terhadap nilai kadar air, Kadar Gula, dan rendemen. Berdasarkan uji organoleptik terhadap Manisan jahe merah terhadap rasa, aroma dan tekstur produk yang paling disukai adalah perlakuan E yaitu perbandingan gula aren dan gula pasir 40% : 60%.
2. BEP berdasarkan unit pada manisan jahe merah adalah 1.072 kemasan / tahun sedangkan BEP berdasarkan Rupiah adalah Rp 13.422.250 / tahun

5.2 Saran

Melakukan penelitian tentang penggunaan beberapa jenis kemasan untuk memperoleh kemasan yang tepat agar dapat memperpanjang umur simpan manisan jahe merah.

.