BAB 5
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan ukuran bahan, suhu medium dan konsentrasi gula pada medium osmosis berpengaruh terhadap kehilangan air bahan (*water losses),* peningkatan padatan (*solid gain),* kadar air setelah osmosis dan pengeringan, dan nilai TPT.
2. Perlakuan terbaik untuk pengeringan osmosis dan pengeringan lanjutan dengan menggunakan oven yaitu pada suhu perendaman 40^0C dengan konsentrasi larutan 60%
3. Persentase kehilangan air dan peningkatan padatan yang terbaik terdapat pada perlakuan $A_2B_2C_3$ (ukuran bahan 5 mm, suhu medium 40^0C, dan konsentrasi gula 60%) dengan nilai masing-masing yaitu 73,30% dan 34,48%
4. Persentase kadar air bahan setelah proses osmosis dan pengeringan oven pada kombinasi perlakuan $A_2B_2C_3$ (ukuran bahan 5 mm, suhu medium 40^0C, dan konsentrasi gula 60%) menghasilkan persentase kadar air bahan terkecil yaitu 44,68% dan 15,81%
5. Perlakuan untuk manisan buah kering sirsak yang terbaik dipilih sesuai dengan nilai *waterlosses, solid gain,* kadar air bahan dan total padatan terlarut adalah perlakuan dengan ukuran tebal bahan 5 mm, suhu medium 40^0C, konsentrasi gula 60%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai uji organoleptik terhadap manisan buah kering sirsak dan perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan manisan kering buah sirsak.