

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Penggunaan gula yang disarankan pada pembuatan permen susu durian adalah gula pasir. Gula pasir lebih efektif untuk membuat permen susu durian.
2. Penggunaan hidrokoloid yang disarankan pada pembuatan permen susu durian adalah gelatin sapi. Gelatin sapi lebih banyak keunggulan dari hidrokoloid lain.
3. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan kombinasi perlakuan terbaik yaitu G1H2 (gula pasir tebu, gelatin sapi) dengan kadar air 13,64%, kadar abu 2,09%, kadar gula reduksi 14,48%, serta penilaian sensori warna 4,40 (kuning kecoklatan), rasa manis 3,61 (manis), kekenyalan 4,07 (kenyal), aroma durian 3,43 (agak kuat), kesukaan 3,81 (suka).

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai suhu pemasakan yang digunakan.