

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Kombinasi suhu dan lama pengeringan berpengaruh terhadap kadar air dan kadar sukrosa tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu manisan kering jahe yang dihasilkan.
2. Perlakuan suhu dan lama pengeringan menyebabkan kandungan gingerol (zat antioksidan dalam jahe) pada manisan kering jahe menjadi berkurang hingga sangat kecil.
3. Kombinasi perlakuan suhu 50°C dan lama pengeringan 4 jam adalah perlakuan yang terbaik untuk pengolahan manisan kering jahe karena telah memenuhi SNI 01-04443-1998, dimana kadar air yang diperoleh pada perlakuan tersebut adalah 37,499%, total padatan 62,501%, kadar abu 2,756% dan kadar sukrosa 36,133% . Pada kombinasi perlakuan suhu 50°C dan lama pengeringan 4 jam ini secara organoleptik juga disukai oleh panelis, dimana warna manisan kering jahe tersebut coklat kekuningan, aroma khas dari jahe masih tercium, rasanya seimbang antara manis dan pedas dan tesktur yang dihasilkan lunak sedikit keras.

### 5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap komponen aktif dalam jahe yaitu shogaol yang juga berperan sebagai antioksidan dan masa simpan manisan kering jahe.