### BAB V

### KESIMPULANDANSARAN

#### Kesimpulan

1. Sari buah angggur merah (*Vitis vinifera* L.) dapat diformulasikan ke dalam sediaanpermen*marshmallow*denganvariasi sukrosa dan madu yang berbeda yaitu 2,5 g sukrosa, 5 g sukrosa, 7,5 g sukrosa dan 46,5 g madu, 44 g madu, 41,5 g madu.
2. Sediaan permen *marshmallow* sari buah anggur merah (*Vitis vinifera* L.) memenuhi persyaratan evaluasi sediaan yaitu F1-F3 uji organoleptik, ujikadar pH yangmemiliki kadar pH 5, uji keseragaman bobot ,uji kadar air6,5 %, 7,3 %, 8,1 %, ujikadar abu 1,5 %, 1,3 %, 1,8 % dan uji *hedonic test.*
3. Sediaan permen *marshmallow* sari buah anggur merah (*Vitis vinifera* L.) memiliki tingkat kesukaanyangberbeda-beda yaitu pada F1 memiliki nilai 0,79 termasuk kategori tidak suka, F2 dengan 2,27 termasuk kategori sukadan F3dengan konsentrasi tidak suka dengan nilai 0,9.

#### Saran

Dari penelitian ini penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengembangkan permen sari buah anggur merah dengan variasi sukrosa danmadu menggunakanjenispermenyang lainsepertipermenkerasdanjenispermen lainnya, membuat permen sari buah anggur merah dengan uji stabilitas, uji gula reduksi, dan uji lainnya.