

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbandingan karagenan dan gelatin berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, uji kuat tekan, dan pada uji organoleptik berpengaruh sangat nyata terhadap uji hedonik warna, rasa, tekstur dan mutu hedonik penerimaan keseluruhan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap derajat warna, dan pH
2. Perbandingan karagenan dan gelatin terbaik terdapat pada perbandingan karagenan dan gelatin 20:80 dengan nilai kadar air 26,25%, nilai pH 5,35, derajat warna 71,12 (*Yellow Red*), dan uji kuat tekan 1735,50 gf, dan organoleptik rasa dengan nilai 2,04 (Tidak asam), warna 3,04 (Agak cerah), tekstur 4,56 (kenyal), dan penerimaan keseluruhan 3,36 (Agak suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, perlu dilakukan lagi penelitian lanjutan dengan penggunaan perbandingan bahan pembentuk gel lain yang meningkatkan karakter fisik permen jeli.