

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak serai berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (tekstur), kimia (aktivitas antioksidan, kadar air, pH) dan sifat organoleptik (*flavor*, tekstur dan tingkat kesukaan panelis). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (warna) dan sifat organoleptik (warna).
2. Penambahan ekstrak serai 25% merupakan perlakuan yang tepat yang mendapat hasil terbaik dengan aktivitas antiosidan sebesar 69,35%, kadar air 30,83%, tekstur 249,93 gf, pH 4,83 dengan warna *Orange* sedang (Nilai L^* sebesar 68,18, nilai a^* sebesar 13,55, nilai b^* sebesar 56,23), organoleptik *flavor* agak khas serai, warna *Orange* kekuningan, serta penerimaan keseluruhan suka.

5.2.Saran

Sebaiknya dilakukan pemanasan lebih lama pada proses pemasakan permen jeli nanas dengan penambahan ekstrak serai agar nilai rata-rata kadar air dari produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan SNI (No. 3547-02-2008).