

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbandingan gelatin dan sari buah srikaya pada pembuatan permen jelly berpengaruh nyata terhadap karakteristik permen jelly yaitu kadar air, pH, vitamin C, tekstur, fenol, aktivitas antioksidan, rasa, tekstur (organoleptik) dan penerimaan keseluruhan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan warna.
2. Perbandingan gelatin dan sari buah srikaya 15%:35% merupakan perbandingan yang terbaik dengan nilai kadar air 33,69%, kadar abu 0,10%, derajat keasaman (pH) 4,80, vitamin C 53,97%, tekstur 758,23 gF, fenol 0,20 mg GAE/g sampel, aktivitas antioksidan 35,81% dan organoleptik dengan tekstur 3,84 (agak kenyal), warna 3,76 (kuning kecoklatan), rasa 4,20 (suka), serta penerimaan keseluruhan (hedonik) 4,36 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan dalam pembuatan permen jelly dengan perbandingan gelatin dan sari buah srikaya perlu dilakukannya pemanasan yang lebih lama pada proses pemasakan agar nilai kadar air yang didapat sesuai dengan SNI.

