

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan sari kolang-kaling dan sari nanas terhadap pembuatan permen *jelly* sangat berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (tekstur), kadar air, pH, vitamin C dan sifat organoleptik (*flavor* /rasa dan tingkat kesukaan panelis), namun tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (warna) dan sifat organoleptik (warna) serta tekstur.
2. Permen *jelly* dengan mutu terbaik dihasilkan dari perlakuan perbandingan sari kolang-kaling dan sari nanas 30% : 70% dengan kadar air 33,52%, nilai pH 4,63, vitamin C 93,86 mg/100g, Uji Tekstur 0,79 gF, derajat warna dengan nilai L* 77,67, nilai a* 1,33, nilai b 57,33, hue 47,67 dan warna permen *jelly* yang dihasilkan adalah *soft orange*, serta organoleptik rasa 4,3 (suka). Organoleptik warna 3,9 (agak kuning), tekstur 3,86 (agak kenyal) dan penerimaan keseluruhan 4,06 (suka)

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, perlu dilakukan lagi penelitian lebih lanjut tentang penggunaan kolang-kaling dalam pembuatan permen *jelly* dan dilakukan pengubahan bentuk kolang-kaling menjadi tepung untuk menurunkan kadar air agar sesuai dengan SNI. Serta perlu dilakukan riset tentang waktu pemasakan yang tepat dalam pembuatan permen *jelly* dan bahan pembentuk gel yang lebih ditingkatkan untuk menurunkan kadar air.