

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perbandingan konsentrasi ekstrak temulawak dan ekstrak nanas berpengaruh nyata terhadap aroma, kekenyalan, rasa, penerimaan secara keseluruhan dan pada uji kekenyalan, tetapi tidak berpengaruh nyata pada warna, kadar abu, dan kadar air, permen *jelly* temulawak yang dihasilkan.
2. Perlakuan perbandingan konsentrasi ekstrak temulawak dan ekstrak nanas 60:40% merupakan perlakuan yang paling tepat dalam pembuatan permen *jelly* dengan aroma 3,07 (agak beraroma temulawak), tekstur 4,03 (kenyal), rasa 3,5 (agak suka), penerimaan secara keseluruhan 3,7 (agak suka), dan uji kekenyalan 366,63 g/f.

### **B. Saran**

Perlu dilakukan uji lanjut pada daya simpan dan keamanan pangan pada formulasi permen *jelly* temulawak yang dihasilkan, dan perlu dilakukan varian formulasi permen *jelly* temulawak dengan penambahan ekstrak buah yang berbeda