

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

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

1. Konsentrasi karagenan dalam pembuatan permen jelly pepaya berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH, kekuatan gel, vitamin C, warna, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma.
2. Perlakuan yang tepat dalam pembuatan permen jelly pepaya terdapat pada perlakuan konsentrasi karagenan 2% dengan kadar air 12,09%, nilai derajat keasaman (pH) 4,56, kekuatan gel 79,85 N/mm², Vitamin C 29,92%, warna 4,70 (sangat merah kecokelatan), rasa 4,00 (khas pepaya), tekstur 4,30 (kenyal), aroma 3,63 (agak khas pepaya) dan penerimaan keseluruhan 4,20 (suka).

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk menggunakan konsentrasi karagenan 2% dalam pembuatan permen jelly pepaya.