

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa :

1. Konsentrasi gelatin berpengaruh nyata terhadap kadar abu permen jeli salak, akan tetapi tidak berpengaruh nyata pada kadar air, tekstur, pH dan mutu hedonik.
2. Konsentrasi gelatin terbaik dalam pembuatan permen jeli salak terdapat pada konsentrasi gelatin 9%, dengan kadar air 25.00%, kadar abu 22.33%, pH 4.75, tekstur 132,30 gF, skor mutu hedonik warna 3.80 yaitu (pekat), rasa 3.60 yaitu (terasa salak), aroma 3.50 yaitu (beraroma salak), tekstur 3,57 (kenyal) dan skor hedonik penerimaan keseluruhan 3.67 yaitu (suka).

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka perlakuan dengan penambahan gelatin dengan kadar 9% menjadi nilai terbaik untuk bisa diaplikasikan dalam produk jeli salak.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan terhadap mutu permen jeli salak.