

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan

1. Konsentrasi lemon tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, pH, kekenyalan, mutu hedonik warna dan mutu hedonik kekenyalan pada uji organoleptik. namun berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik aroma, mutu hedonik rasa, uji hedonik aroma, uji hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan pada uji organoleptik.
2. Konsentrasi lemon terbaik pada pembuatan permen jelly mangga terdapat pada perlakuan P1 yaitu dengan penambahan konsentrasi lemon 0% dengan kadar air 26.57, kadar abu 1,10, pH 4,72, kekenyalan 38,4 N, dengan skor mutu hedonik aroma 4,2% (beraroma mangga), mutu hedonik rasa 4,15 (terasa mangga), mutu kekenyalan 4,05 (kenyal), hedonik aroma 3,55 (agak suka), hedonik rasa 3,15 (agak suka), hedonik warna 3,7 (agak suka) dan penerimaan keseluruhan 3,7 (agak suka).

5.2 Saran

Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut terhadap daya simpan permen jelly mangga dengan berbagai konsentrasi sari jeruk lemon untuk mengetahui mutu produk selama penyimpanan.