

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penelitian berikut ini dapat disimpulkan pada penelitian yang dilakukan:

1. Konsentrasi gelatin berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH, kadar abu, vitamin C, warna, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan.
2. Perlakuan yang terbaik terdapat pada perlakuan A2 yaitu konsentrasi gelatin 3% dengan nilai pH 3.5, kadar air 9.3%, vitamin C 6.2%, kadar abu 0.499%, warna 3.76 (agak - orange), tekstur 4.24 (kenyal), rasa 3.96 (asam manis - manis), dan penerimaan keseluruhan 3.72 (agak suka – suka).

5.2 Saran

Disarankan untuk menggunakan kandungan gelatin 3% saat membuat permen jelly jeruk berdasarkan penelitian yang telah dilakukan.