

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Suhu dan lama waktu pengeringan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, uji organoleptik warna, rasa dan uji hedonik penerimaan keseluruhan. Namun berpengaruh nyata terhadap vitamin C, kadar abu, dan uji organoleptik tekstur. Interaksi dari suhu pengeringan dan lama waktu pengeringan terdapat pada parameter kadar air dan kadar abu.
2. Kombinasi perlakuan yang terbaik terdapat pada perlakuan S₃W₂ yaitu suhu pengeringan 60°C dan waktu pengeringan 6 jam dengan nilai kadar air 15,2%, vitamin C 5,29 mg/100gr, kadar abu 0,995%, warna 3,7 (agak orange), tekstur 3,3 (agak kenyal), rasa 4,25 (agak manis) dan penerimaan keseluruhan 3,65 (suka). Sedangkan kombinasi perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu perlakuan S₂W₁ dengan suhu pengeringan 50°C dan waktu pengeringan 4 jam dengan nilai kadar air 16,8%, vitamin C 7,04 mg/100gr, kadar abu 0,995%, warna 3,35 (agak orange), tekstur 3,45 (agak kenyal), rasa 4,2 (agak manis) dan penerimaan keseluruhan 4,2 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk menggunakan suhu pengeringan 60°C dan lama waktu pengeringan selama 6 jam dalam pengeringan produk permen *jelly*.