

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Konsentrasi penambahan gelatin berpengaruh nyata terhadap nilai derajat keasaman (pH), kadar air, tekstur, derajat warna, organoleptik rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan.
2. Konsentrasi terbaik penambahan gelatin pada permen jelly pinang adalah konsentrasi perlakuan penambahan gelatin 10% yang mengandung nilai pH 5,36, kadar air 26,36%, uji tekstur 107,60 gF, derajat warna nilai L* 22,15, nilai °Hue 56,86° (*yellow red*), organoleptik rasa manis, tekstur kenyal dan penerimaan keseluruhan suka.

5.2 Saran

Sebaiknya pada penelitian selanjutnya diperlukan penelitian tingkat lanjut mengenai uji antioksidan permen jelly menggunakan ekstrak pada buah pinang muda.