

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Konsentrasi Agar-agar dan gelatin berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, pH, uji organoleptik warna, tekstur, rasa dan uji hedonik penerimaan keseluruhan namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan vitamin C.
2. Kombinasi perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan A1 dengan konsentrasi agar – agar : gelatin (3,75:11,25) dengan kadar air 9,5%, kadar abu 0,982%, vitamin C 5,28 %, pH 3,12 uji organoleptik warna 2,52 (kuning), tekstur 4,12 (kenyal), rasa 4,48 (manis), dan uji hedonik penerimaan keseluruhan 4,28 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk menggunakan konsentrasi agar – agar 3,75 gram (0,75%) dan gelatin 11,25 gram (2,25%)