

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa :

1. Konsentrasi gelatin berpengaruh nyata terhadap hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan akan tetapi tidak berpengaruh nyata pada uji kekenyalan, kadar air, pH, hedonik warna, hedonik aroma, mutu kekenyalan, mutu rasa, dan mutu aroma
2. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa konsentrasi gelatin pada pembuatan permen jelly mangga terbaik diperoleh pada perlakuan ketiga dengan penambahan konsentrasi gelatin 9% dengan analisis kekenyalan (107,56), kadar air (17,15%), Nilai pH (5,728), mutu hedonik aroma 2,8 (agak tidak beraroma mangga), mutu hedonik rasa 3,53 (agak terasa mangga), mutu hedonik kekenyalan 3,92 (agak kenyal), hedonik aroma 3,26 (agak suka), hedonik rasa 4,11 (suka), hedonik warna 3,92 (agak suka) dan hedonik penerimaan keseluruhan 3,8 (agak suka).

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka perlakuan dengan penambahan gelatin dengan kadar air 9% menjadi nilai terbaik untuk bisa diaplikasikan dalam produk permen jelly mangga.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan terhadap mutu permen jelly salak.