

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Hasil analisis dapat diketahui bahwa perlakuan proporsi sukrosa : sirup glukosa serta penambahan karagenan terdapat interaksi yang nyata dan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, kadar gula reduksi, vitamin C, tekstur dan rasa namun tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kesukaan panelis terhadap warna dan aroma dari permen *jelly* jambu air.
2. Hasil perlakuan terbaik berdasarkan parameter kimia, fisik dan organoleptik adalah dengan perlakuan proporsi sukrosa : sirup glukosa (100 : 00) dan penambahan karagenan 10% (A3B3) dengan karakteristik fisikokimia yaitu nilai kadar air 14,998 %, kadar abu 2,99%, aktivitas antioksidan 34,65%, vitamin C 11,43 mg/100g, gula reduksi 16,98%, kekuatan gel 7,30N, tekstur 2,84 (suka), rasa 3,84 (suka), warna 2,84 (suka), aroma 3,68 (suka).

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap masa simpan dari produk permen *jelly* jambu air sehingga dapat menjadi sebuah produk yang layak dipasarkan.
2. Perlu dilakukan penambahan bahan lain untuk memperbaiki kualitas rasa dan warna dari permen *jelly* yang dihasilkan.