

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian permen jeli proporsi sari buah naga dan ekstrak kolagen keong sawah serta penambahan konsentrasi karagenan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis permen jelli dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara perlakuan proporsi sari buah naga dan ekstrak kolagen keong sawah serta penambahan konsentrasi karagenan terhadap parameter kadar air, kadar abu, gula reduksi, total fenol, aktivitas antioksidan, vitamin C, dan kekuatan gel. Sedangkan untuk kadar protein tidak terdapat interaksi yang nyata. Uji organoleptik aroma, rasa, dan tekstur interaksi nyata, sedangkan warna tidak interaksi nyata.
2. Berdasarkan hasil analisis keputusan perlakuan terbaik adalah perlakuan sari buah naga dan ekstrak kolagen keong sawah (75:25) serta penambahan konsentrasi karagenan 7% yang menghasilkan permen jeli dengan nilai kadar air 13,21%, kadar abu 0,95%, gula reduksi 22,52%, total fenol 7,55 mgGAE/gr, aktivitas antioksidan 52,54%, vitamin C 8,60 mg/100g, protein 0,13%, kekuatan gel 16,65 N, dan uji organoleptik aroma 3,25, rasa 3,4, warna 3,4, dan tekstur 3,7

#### **B. Saran**

1. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan permen jeli agar dapat mengetahui seberapa lama produk tersebut dapat bertahan selama dan masih memenuhi kriteria mutu sesuai dengan SNI.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai asam-asam amino pada ekstrak kolagen keong sawah
3. Perlu penelitian lebih lanjut pada inovasi produk olahan lainnya dengan bahan dasar ekstrak kolagen keong sawah
4. Perlu penelitian lebih lanjut pada inovasi permen ekstrak kolagen keong sawah dengan bahan hidrokoloid lainnya