

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Berdasarkan hasil analisa dapat diketahui bahwa perlakuan proporsi sari buah ceremai dan sari buah murbei serta konsentrasi karagenan berinteraksi nyata terhadap kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan namun tidak berinteraksi nyata terhadap kadar air, kadar abu, derajat keasaman (pH), kadar gula pereduksi, total fenol dan tekstur (*hardness*) permen jelly
2. Perlakuan terbaik adalah kombinasi perlakuan proporsi sari buah ceremai dan sari buah murbei (85:15) konsentrasi karagenan (5%) yang menghasilkan permen jelly dengan kadar air 19,43%, kadar abu 2,53%, pH 3,65, kadar gula pereduksi 24,26%, kadar vitamin C 15,031 mg/100g, total fenol 17,021 mgTAE/g, aktivitas antioksidan 45,51%, tekstur (*hardness*) 6,66 N, dan hasil pengujian organoleptik warna sebesar 4,36, aroma 3,40, rasa 4,24 dan tekstur 4,24.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan permen jelly dengan sumber buah-buahan lainya untuk meningkatkan inovasi permen jelly yang bernilai fungsional.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap masa simpan dari produk permen jelly.
3. Perlu dilakukan penambahan bahan lain untuk memperbaiki kualitas dari permen jelly yang dihasilkan.