

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi xylitol dan sorbitol dan konsentrasi gelatin terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, dan uji tekstur permen jelly. Tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap parameter kadar abu dan kadar air permen jelly. Perlakuan proporsi xylitol dan sorbitol dan variasi konsentrasi gelatin berpengaruh nyata terhadap hasil uji kesukaan tekstur, warna , aroma, dan rasa permen jelly.
2. Proporsi xylitol 1 : 2 sorbitol dengan konsentrasi gelatin 20% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan permen jelly dengan nilai kadar air 19,56%, kadar abu 0,41%, kelunakan produk 38,27 N, nilai kalori 58 kkal/ 100 gr, total fenol 14,35 mg TAE/gr, aktivitas antioksidan 31,40%, dan mempunyai skor kesukaan warna 3,61 (netral); rasa 3,47 (netral); tekstur 3,80 (netral) dan aroma 2,85 (tidak suka).

B. Saran

Untuk menghasilkan permen jelly dengan kualitas tinggi disarankan:

1. Penelitian lanjutan dengan menggunakan jenis gula rendah kalori yang lain.
2. Penggunaan jenis hidrokolid lain seperti pektin dan karagenan untuk memperbaiki tekstur produk.