

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi nyata antara perlakuan penambahan gelatin dan sukrosa terhadap kadar air, kadar abu, vitamin C, aktivitas antioksidan, dan tekstur, namun tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap pH dan kadar gula reduksi permen *jelly* tepache.
2. Perlakuan terbaik adalah penambahan gelatin 25% dan sukrosa 60%, menghasilkan kadar air 18,55%, kadar abu 0,67%, pH 4,75, vitamin C 42,31 mg/100g, antioksidan 58,74%, gula reduksi 13,92%, dan tekstur 9,25 N dan rata-rata skor kesukaan warna 3,36 (netral), aroma 3,32 (netral), rasa 3,72 (netral), dan tekstur 3,76 (netral). Permen *jelly* tepache ini sudah memenuhi SNI dari segi kadar air, kadar abu, gula reduksi, aroma dan rasa.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian di tempat dan alat yang steril.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya simpan permen *jelly*.