

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat perbedaan yang nyata antar formulasi jelly drink lendir okra terhadap parameter uji meliputi uji viskositas, total padatan terlarut, kekuatan gel, total fenol, uji antidiabetes ( $IC_{50}$ ).
2. *Jelly drink* lendir okra dengan formulasi penambahan karagenan 0,3% dan gula stevia 0.04% merupakan formulasi terbaik. Didapatkan hasil viskositas 279,50 cPs, total padatan terlarut 15,00 %, kekuatan gel 4,53 N, total fenol 76,63 mgTAE/g, uji antidiabetes ( $IC_{50}$ ) 32,60 mg/ml, dan serat pangan 1,29 g/100g.
3. Hasil uji organoleptik *jelly drink* yang mempunyai nilai tertinggi adalah perlakuan penambahan karagenan 0,3% dan gula stevia 0.04% dengan rata-rata skor kesukaan rasa 2,8 (tidak suka – suka) , tekstur 3,7 (suka - sangat suka), aroma 2,75 (tidak suka – suka), dan warna 2,95 (tidak suka – suka).
4. Hasil analisa finansial diperoleh nilai BEP dicapai pada Rp 108.677.609,20 sebesar 23,84 % dan pada 21.977,28 cup/tahun, sedangkan untuk nilai NPV sebesar Rp. 34.115.585,- dan *Payback Period* 3,1 tahun dengan *Benefit Cost Ratio* sebesar 1,0093 dan *IRR* 31.687% (dengan tingkat suku bunga 20%).

#### **B. Saran**

1. Untuk mendapatkan produk yang lebih baik diperlukan penelitian lanjutan dengan komposisi bahan yang lain.
2. Perlu di perhatikan lagi untuk formulasi *jelly drink* lendir okra agar produk bisa diterima konsumen