

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan penambahan ekstrak albedo semangka dan ekstrak kayu secang pada pembuatan permen *jelly* memberikan pengaruh nyata terhadap analisis warna, tekstur (kekerasan), kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, gula reduksi, nilai Aw (aktivitas Aw), nilai pH dan Sakarosa.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis kimia dan fisik adalah perlakuan E (60% ekstrak albedo semangka : 40 ekstrak kayu secang). Hasil pengujian terhadap perlakuan E diperoleh yaitu warna 55,36°Hue, tekstur (kekerasan) 2,85 N/cm², kadar air 22,63%, kadar abu 0,991%, aktivitas antioksidan 52,26%, gula reduksi 8,25%, nilai Aw 0,757, nilai pH 4,68 dan Sakarosa 28,58% dan berdasarkan uji organoleptik permen *jelly* panelis lebih menyukai perlakuan C (80% ekstrak albedo semangka : 20% ekstrak kayu secang) dengan tingkat penerimaan organoleptik warna 4,10 (suka), rasa 3,80 (biasa), aroma 3,35 (biasa) dan tekstur 3,75 (biasa)

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki formula bahan baku dalam pembuatan permen *jelly* dalam menurunkan kadar air produk supaya memenuhi standar SNI. Penggunaan bahan baku tambahan untuk memberikan aroma pada permen *jelly*.