

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, dapat diambil disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan *puree* umbi bit terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen *jelly* sirsak dan jeruk kasturi memberikan pengaruh nyata terhadap analisis pH, Aw (*activity water*), kadar air, kadar abu, total gula reduksi, sakarosa, aktivitas antioksidan, betasianin, vitamin C, tekstur (kekerasan), warna, dan organoleptik (warna).
2. Perlakuan yang terbaik pada produk permen *jelly* sirsak dan jeruk kasturi berdasarkan penilaian analisis kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik adalah produk E dengan penambahan *puree* umbi bit sebanyak 12%. Hasil dari pengujian yang diperoleh adalah nilai pH 4,49, Aw 0,71, kadar air 18,44%, kadar abu 1,25%, total gula reduksi 20,21%, sakarosa 31,47%, antioksidan 59,91%, betasianin 2,79 mg/100 g, vitamin C 29,10 mg/100 g, tekstur 54,01 N/cm<sup>2</sup>, warna 32,29<sup>0</sup>hue (merah), angka lempeng total 2,3 x 10<sup>3</sup> CFU/ml, analisis organoleptik warna 4,40 (suka), aroma 3,50 (suka), rasa 3,85 (suka), dan tekstur 3,85 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis memberikan saran agar penelitian selanjutnya untuk melakukan penelitian selanjutnya :

1. Produk permen *jelly* yang dihasilkan perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait umur simpan terhadap permen *jelly* yang dihasilkan.
2. Membuat *packaging* yang menarik dan ramah lingkungan agar permen *jelly* yang dihasilkan dapat menambah nilai jual.