

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan bubuk daun kemangi terhadap karakteristik dan organoleptik permen *jelly* berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, total gula reduksi, sukrosa, aktivitas antioksidan, nilai pH, aktivitas air, aktivitas antioksidan dan kekerasan.
2. Perlakuan yang terbaik pada produk permen *jelly* berdasarkan analisis kimia fisik, mikrobiologi dan organoleptik yaitu perlakuan C dengan penambahan bubuk daun kemangi sebanyak 2%. Hasil pengujian yang diperoleh yaitu kadar air (19,71%). Kadar abu (1%), nilai pH (4,61) dan aktivitas air (0,69), total gula reduksi (11,03%), total sukrosa (41,26%), aktivitas antioksidan 36,66%, kekerasan (30,52 N/cm<sup>2</sup>), angka lempeng total (3,4 x 10<sup>4</sup> CFU/g), analisis sensori warna 3,75 (suka), aroma 3,6 (suka) rasa 3,85 (suka) dan tekstur 3,85(suka)

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian mengenai penyiapan bubuk daun kemangi yang dapat menyebabkan warna hijau yang lebih cerah sehingga permen *jelly* yang dibuat dengan penambahan bubuk daun kemangi mempunyai warna hijau lebih menarik (bukan hijau kehitaman).