

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan *puree* kolang-kaling terhadap karakteristik permen *jelly* dari campuran sari nanas dan seledri berpengaruh nyata terhadap tingkat kekerasan, pH, kadar air, kadar abu, aw, serat kasar, vitamin C, total asam tertitrasi, gula reduksi, sukrosa, total polifenol, aktivitas antioksidan, organoleptik rasa dan tekstur. Akan tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap organoleptik warna dan aroma.
2. Perlakuan terbaik dari penelitian yang telah dilakukan ialah perlakuan dengan penambahan *puree* kolang-kaling pada konsentrasi 35% berdasarkan karakteristik fisikokimia, dan penerimaan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: tingkat kekerasan 103,31 N/cm<sup>2</sup>; pH 4,47; kadar air 16,37%; kadar abu 1,76%; aw 0,642; serat kasar 2,49%; vitamin C 27,93 mg/100g; total asam tertitrasi 1,23%; gula reduksi 20,20%; sukrosa 41,16%; total polifenol 110,19 mg GAE/g; aktivitas antioksidan 36,53%; dan nilai penerimaan organoleptik pada warna 3,80 (suka); aroma 3,20 (biasa); rasa 3,65 (suka); tekstur 3,60 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka pada penelitian selanjutnya disarankan untuk:

1. Melakukan pengujian lebih lanjut untuk menganalisis permen *jelly* agar sesuai SNI 3547.2-2008 pada analisis yang belum diujikan seperti cemaran logam, arsen, dan mikroba.
2. Melakukan pengujian terhadap pengemasan dan umur simpan permen *jelly* dari campuran sari nanas dan seledri.