

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan sari asam sundai terhadap karakteristik dan organoleptik permen *jelly* berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air, kadar abu, vitamin C, total asam, total gula reduksi,  $A_w$ , aktivitas antioksidan dan kekerasan
2. Perlakuan yang terbaik pada produk permen *jelly* berdasarkan analisis kimia fisik, mikrobiologi dan organoleptik yaitu perlakuan D dengan penambahan sari asam sundai sebanyak 7%. Hasil pengujian yang diperoleh yaitu pH (4,03), vitamin C (8,40 mg/100 g), total asam (0,81%), kadar air (19,97%), kadar abu (1,06%), gula reduksi (24,21%), sukrosa (20,36%),  $A_w$  (0,650) aktivitas antioksidan (23,46%), kekerasan (15,24 N/cm<sup>2</sup>), angka lempeng total ( $7,7 \times 10^3$ ), kapang/khamir ( $1,3 \times 10^1$ ), analisis sensori warna 3,85 (suka), rasa 3,85 (suka), aroma 3,05 (biasa) dan tekstur 3,75 (suka).

### 5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka peneliti menyarankan untuk :

1. Melakukan perbaikan aroma permen *jelly* dengan menambahkan bahan tambahan lain sehingga dapat meningkatkan ketertarikan konsumen terhadap produk permen *jelly* sari daun sambung nyawa.
2. Meningkatkan kadar sukrosa pada permen *jelly* sehingga mendapatkan kadar sukrosa sesuai dengan SNI 3547.02-2008 yang telah ditetapkan.