

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan sari buah mangga arumanis berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar gula total, vitamin C, nilai pH dan aktivitas antioksidan.
2. Perlakuan yang terbaik pada produk permen jelly berdasarkan analisis fisik, kimia, mikrobiologi dan uji organoleptik yaitu perlakuan C dengan penambahan sari buah mangga 4%. Hasil pengujian yang diperoleh yaitu kekerasan 78,38 N/cm², kadar air 19,79 %, kadar abu 1,40 %, vitamin C 43,64 mg/100 g, kadar gula total 57,33 %, nilai pH 4,90, aktivitas antioksidan 47,65 %, angka lempeng total 5,6 x 10³, dan penilaian terhadap organoleptik aroma 3,40 biasa, rasa 4,07 suka, tekstur 3,67 biasa, dan warna 3,73 biasa.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap aktivitas air, elastisitas dan warna permen jelly dari ekstrak saffron dengan penambahan sari buah mangga arumanis untuk mendapatkan analisis kimia dan fisik permen jelly yang lebih komprehensif.