

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak rumput laut pada pembuatan minuman *jelly* berpengaruh terhadap sifat fisik yaitu viskositas dan sifat kimia meliputi pH, serat pangan, total padatan terlarut, vitamin C, aktivitas antioksidan, konsentrasi antosianin dan total kadar gula, namun tidak berpengaruh nyata terhadap total asam dan organoleptik yaitu rasa, warna, tekstur dan aroma dari minuman *jelly* terung belanda.
2. Berdasarkan penilaian panelis produk yang paling disukai adalah produk D (penambahan ekstrak rumput laut sebanyak 100 g). Hasil pengujian terhadap perlakuan D diperoleh dari rata-rata nilai kesukaan rasa (3,93), warna (3,70), aroma (3,73), tekstur (3,77). Kadar Serat Pangan yang dihasilkan (2%), aktivitas antioksidan (41,58%), total padatan terlarut (22,12%), total vitamin C (44 mg/100 g), total asam (5,12%), konsentrasi antosianin (1,77 mg L<sup>-1</sup>), kadar gula total (17,22 %), pH (4,22), viskositas (11,50 dPa.s) dan angka lempeng total (3,7 x 10<sup>3</sup> cfu/ml).

### 1.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya adalah harus dilakukan penyempurnaan terhadap formula minuman *jelly* terung belanda yang telah ada untuk pengembangan minuman *jelly* terung belanda secara komersial. Serta dilakukan penelitian lanjutan tentang cara pengemasan dan pengawetan yang tepat agar minuman *jelly* terung belanda mempunyai daya simpan yang lebih lama dan dapat diterima konsumen.