

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan pada permen *jelly* dengan perbandingan sari jeruk kasturi dan air, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil analisis menunjukkan pengaruh nyata pada taraf $\alpha=5\%$ terhadap kekenyalan, vitamin C, pH, gula reduksi, sukrosa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total asam tertitrasi, kadar abu dan organoleptik warna, rasa, aroma dan tekstur.
2. Berdasarkan analisis kimia, perlakuan terbaik pada pembuatan permen *jelly* sari jeruk kasturi terdapat pada perlakuan A (sari jeruk kasturi 100% dan air 0%) dengan karakteristik kekenyalan $40,99 \text{ N/cm}^2$, pH 3,39, vitamin C 166,32 mg/100 g, kadar air 16,67%, kadar abu 0,9978%, total asam tertitrasi, 1,09%, aktivitas antioksidan 47,79%, kadar gula reduksi 18,83%, kadar sukrosa 33,25%, dan angka lempeng total $0,2 \times 10^2 \text{ CFU/g}$.
3. Permen *jelly* perlakuan E (sari jeruk kasturi 60% dan air 40%) pada penelitian ini merupakan perlakuan terbaik berdasarkan analisis fisik dan organoleptik dengan nilai kekenyalan sebesar $97,04 \text{ N/cm}^2$ dan kesukaan panelis terhadap sifat organoleptik dengan nilai warna 4,35 (suka), aroma 3,45 (biasa), rasa 4,25 (suka) dan tekstur 4,10 (suka).

5.2 Saran

Penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya untuk memperpanjang pengeringan permen dan menguji nilai a_w pada permen *jelly*.