

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak daun alpukat pada permen jelly dadih berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.01$ ) meningkatkan kadar air dan aktivitas antioksidan, menurunkan total koloni bakteri asam laktat (BAL), dan uji organoleptik. Penambahan ekstrak daun alpukat sampai dengan level 2% menghasilkan permen jelly dadih yang terbaik dengan kadar air 37.33%, aktivitas antioksidan 17.16%, total koloni bakteri asam laktat  $7.275 \times 10^6$  CFU/g, dan nilai organoleptik warna 2.16, aroma 2.12, rasa 2.12, tekstur 2.20.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk menghasilkan permen jelly dadih dengan berkualitas yang baik, disarankan penambahan ekstrak daun alpukat (*Persea americana mill*) pada level 2% atau dibawah 2%. Karena jika penambahan ekstrak daun alpukat diatas 2% maka total koloni bakteri asam laktat (BAL) akan menurun disertai dengan menurunnya kesukaan panelis

