

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan konsentrasi cangkang telur yang berbeda-beda pada permen *jelly* susu kedelai memberikan pengaruh nyata terhadap pH, kadar air, kadar abu, kadar sakarosa, kadar gula reduksi, kadar kalsium, kekuatan gel (*gel strength*), sedangkan terhadap kadar protein dan nilai a_w tidak memberikan pengaruh nyata.
2. Permen *jelly* susu kedelai perlakuan E yaitu dengan penambahan cangkang telur sebesar 0,4% merupakan produk terbaik karena dari segi organoleptik diterima oleh panelis dengan rata-rata penerimaan terhadap rasa 3,96, aroma 3,44, warna 3,56, tekstur 3,64, dan *mouthfeel* 3,64. Komposisi kimianya juga memenuhi standar SNI kembang gula lunak (*jelly*), yaitu memiliki kadar air 15,46%, kadar abu 1,32%, kadar sakarosa 50,55%, gula reduksi 5,58%, angka lempeng total $3,1 \times 10^3$ CFU/g, nilai a_w 0,78. Nilai kekuatan gel 269,17 N/cm², serta memiliki kadar kalsium tertinggi yaitu 0,51% dan kadar protein 2,93%. Total asam amino sebesar 2,05% dan nilai IC₅₀ aktivitas antioksidan sebesar 2,938 mg/mL.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran untuk selanjutnya yaitu melakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan komponen hidrokoloid lain sebagai *gelling agent* untuk memperoleh tekstur permen *jelly* yang lebih baik.