

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan perbandingan ekstrak kulit manggis dengan sari buah manggis pada pembuatan permen *jelly* berpengaruh terhadap sifat fisik yaitu kekenyalan dan sifat kimia meliputi kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, kandungan total polifenol, konsentrasi antosianin, kadar gula reduksi, sukrosa, organoleptik seperti rasa dan warna namun tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur dan aroma dari permen *jelly* ekstrak kulit manggis.
2. Berdasarkan penilaian panelis, pengujian secara fisik, dan analisa kimia produk yang disukai adalah produk C (EKM dan SBM 20%:20%). Hasil pengujian terhadap perlakuan C diperoleh dari rata-rata nilai kesukaan nilai rasa (3,77), warna (3,95), aroma (3,70), tekstur (3,73). Nilai kekenyalan (16,22), kadar air (22,64), kadar abu (2,61), aktivitas antioksidan (71,94), kandungan total polifenol (0,9), konsentrasi antosianin (30,31), kadar gula reduksi (22,07), sukrosa (25,18) dan angka lempeng total ($1,1 \times 10^2$ cfu/g).

1.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya adalah harus dilakukan penyempurnaan terhadap formula permen *jelly* ekstrak kulit manggis yang telah ada untuk pengembangan permen *jelly* ekstrak kulit manggis secara komersial mengingat kandungan antioksidan, polifenol dan antosianin dari kulit manggis yang tinggi, namun untuk kadar air dan sukrosa belum memenuhi SNI. Untuk itu perlu penambahan sukrosa agar permen *jelly* ekstrak kulit manggis memenuhi standar SNI dan penggunaan air yang tepat.