

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan yaitu sebagai berikut :

1. Penambahan sari jeruk nipis pada pembuatan minuman *jelly* bengkuang memberikan pengaruh nyata terhadap total padatan terlarut, pH, total asam, viskositas dan serat makanan sedangkan pada vitamin C memberikan pengaruh tidak nyata pada setiap produk.
2. Formulasi terbaik yaitu pada perlakuan C dimana tingkat penambahan sari jeruk nipis sebanyak 15% dari 100 gr bahan baku. Penerimaan panelis terhadap minuman *jelly* secara organoleptik dengan analisis kandungan kimia pada produk terbaik yaitu: vitamin C (11,72), total padatan terlarut (16,0), pH (3,20), total asam (1,47), viskositas(5,40), serat pangan (1,67). Pada uji mikrobiologi angka lempeng total yang didapatkan masih sesuai dengan SNI yaitu $1,9 \times 10^4$.

5.2 Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya disarankan agar menganalisa serat pangan inulin pada produk olahan minuman *jelly* bengkuang.
2. Untuk peneliti selanjutnya disarankan untuk mengaplikasikan bengkuang terhadap berbagai pangan olahan skala rumah tangga maupun industri agar dapat mendukung program diversifikasi produk pangan.

