

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap minuman *jelly* kolang-kaling dengan penambahan sari tomat dan sari belimbing wuluh didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan konsentrasi penambahan sari tomat dan sari belimbing wuluh memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik kadar air, total padatan terlarut, pH, viskositas, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, serat makanan, total asam, angka lempeng total dan daya simpan minuman *jelly* kolang-kaling yang dihasilkan serta berpengaruh nyata terhadap rasa, tekstur dan warna pada uji organoleptik namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma minuman *jelly* yang dihasilkan.
2. Perlakuan B merupakan perlakuan terbaik hasil analisis organoleptik dengan nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa 3,70, tekstur 3,80, aroma 3,75, dan warna 4,25. Perlakuan B memiliki kadar air 81,08%, total padatan terlarut 17,16 °Brix, pH 3,60, viskositas 6,25 Pa.s, kadar vitamin C 35,2 (mg/100g bahan), aktivitas antioksidan 29,84%, serat makanan 0,70%, dan total asam 0,85%.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kemasan dan suhu penyimpanan yang cocok sehingga memperpanjang umur simpan minuman *jelly* kolang-kaling yang dihasilkan.