

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Jumlah penambahan tepung cangkang telur yang berbeda pada permen *jelly* jambu biji memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, pH, vitamin C, kadar gula reduksi, kadar sakarosa, kadar kalsium, sedangkan terhadap kadar abu memberikan pengaruh tidak nyata.
2. Permen *jelly* jambu biji dengan penambahan tepung cangkang telur sebesar 0,5%, (B) merupakan produk terbaik karena dari segi organoleptik diterima oleh panelis dengan rata-rata penerimaan terhadap aroma 3,30, warna 3,90, rasa 3,70 dan tekstur 3,90. Komposisi kimianya juga memenuhi standar SNI kembang gula lunak (*jelly*), yaitu memiliki kadar air 14,15%, kadar abu 2,40%, pH 4,20, vitamin C 76,88%, kadar gula reduksi 14,02%, kadar sukrosa 34,56%, kadar kalsium 0,22%, angka lempeng total $2,5 \times 10^3$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran untuk selanjutnya yaitu melakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik permen *jelly* jambu biji dengan penambahan tepung cangkang telur ayam.