

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *jelly* berbahan baku jagung manis dan kolang-kaling dengan berbagai perbandingan tingkat konsentrasi sari jagung manis dan bubur kolang-kaling didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan konsentrasi sari jagung manis dan bubur kolang-kaling yang digunakan dalam pembuatan *jelly* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, total gula, nilai pH, total padatan terlarut, serat pangan, viskositas, sineresis, serta uji organoleptik dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna dari *jelly* yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik dan analisa kimia serta analisa fisik adalah perlakuan B dengan perbandingan konsentrasi 25% sari jagung manis dan 75% bubur kolang-kaling dengan nilai rata-rata uji organoleptik rasa 4,24 (suka), tekstur 3,52 (biasa), aroma 4,32 (suka) dan warna 3,48 (biasa). Hasil analisa kimia dengan nilai rata-rata sebagai berikut: Kadar air 72,87%, total padatan terlarut 24,8°Brix, nilai pH 5,8, total gula 22,22%, dan serat pangan 1,33%, analisa fisik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: viskositas 1214 cPs dan sineresis 1,94 mg/menit, sedangkan analisa mikrobiologi untuk angka lempeng total yaitu $5,2 \times 10^3$ Koloni/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan pengolahan terhadap limbah atau bagian yang tidak terpakai selama pengolahan *jelly* untuk mendapatkan hasil samping sehingga meningkatkan nilai ekonomis. Limbah yang dimaksud seperti ampas jagung manis dari hasil penyaringan untuk memperoleh sari jagung manis. Selama pengolahan, ampas yang dihasilkan cukup banyak dan tidak dimanfaatkan atau hanya dibuang.