

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai kadar air, gula reduksi, sakarosa, pH, aktivitas antioksidan, kekerasan, vitamin C, serat kasar dan tekstur namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap kadar abu, warna, aroma dan rasa pada permen *jelly* belimbing wuluh-jahe yang dihasilkan..
2. Konsentrasi kolang-kaling yang tepat dalam pembuatan permen *jelly* belimbing wuluh jahe adalah pada level 40% (perlakuan D) dengan nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 3,73; aroma 3,73; rasa 4,00 dan tekstur 4,20. Perlakuan D memiliki nilai kadar air 13,39%; kadar abu 0,3105%; gula reduksi 13,73%; sakarosa 27,47%, pH 2,90, vitamin C 29,33 mg/100g, kekerasan 152,15 N/cm², aktivitas antioksidan 37,42%, serat kasar 1,50% dan angka lempeng total $1,8 \times 10^3$ CFU/mL. Permen *jelly* belimbing wuluh-jahe dengan perlakuan D telah memenuhi syarat mutu kembang gula lunak (SNI 3547-2008).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap permen *jelly* belimbing wuluh-jahe perlu dilakukan pengujian umur simpan dengan berbagai jenis kemasan.