

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh penambahan ekstrak kunyit pada permen jelly susu dapat disimpulkan bahwa konsentrasi pemberian ekstrak kunyit berpengaruh nyata pada uji aktivitas antioksidan, uji warna dan organoleptik warna serta rasa. Namun tidak berbeda nyata pada uji tekstur dan organoleptik aroma serta tekstur. Hasil terbaik pada penelitian untuk penambahan ekstrak kunyit yaitu pada perlakuan B (0,5%), dimana perlakuan tersebut memberikan hasil yang terbaik dengan rata-rata aktivitas antioksidan 11,96%, uji tekstur (10,31 N/cm²), uji warna (65,41), organoleptik warna (4,12), aroma (3,72), rasa (3,96), tekstur (4,08).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penambahan ekstrak kunyit yang optimum ada pada penambahan 0,5%, penelitian selanjutnya jika ingin meningkatkan persentase penggunaan ekstrak kunyit harus dibarengi dengan diversifikasi rasa, karena dengan penggunaan ekstrak kunyit yang sampai 0,5% sekarang ini sudah memberikan kadar antioksidan yang cukup tinggi namun harus dibarengi dengan rasa yang disukai pasar, sehingga menghasilkan produk yang sehat dan disukai.

