

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan permen jelly dengan perbandingan sari buah nanas dan air kelapa tua dengan variasi konsentrasi CMC dapat disimpulkan:

1. Pengaruh formulasi perbandingan sari buah nanas dan air kelapa tua dengan variasi konsentrasi CMC berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik (kadar air, kadar abu), karakteristik kimia (pH, kadar gula total) dan karakteristik organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dan menunjukkan adanya interaksi antara perbandingan sari nanas, air kelapa tua, dan CMC. Sedangkan pada pengujian *Escherichia coli* dan bentuk permen jelly menunjukkan tidak adanya pengaruh nyata sehingga tidak menunjukkan adanya interaksi antara perbandingan sari nanas, air kelapa tua, dan CMC pada permen jelly.
2. Sifat fisikokimia produk permen jelly terbaik yaitu dengan kadar air 10,45%, kadar abu 2,84%, pH 3,69, kadar gula total 22,46%, angka lempeng total $1,6 \times 10^3$ koloni/g, dan *Escherichia coli* 0,11 APM/g dengan perbandingan 250 g: 250 g dengan CMC 1% (berdasarkan organoleptik terbaik).
3. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan 1 kg nanas menjadi permen jelly adalah Rp 20.188/kg.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian mengenai pengaruh lama penyimpanan permen jelly berbasis sari buah nanas, air kelapa tua, dan CMC.