

## V. PENUTUP

### 5. 1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. Penambahan perbandingan karagenan yang digunakan dalam pembuatan permen jelly memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, antioksidan, tingkat kekenyalan (tekstur), pH, aktivitas air (aw), total asam tertitiasi, vitamin c, gula reduksi, dan organoleptik tekstur namun tidak memberikan pengaruh terhadap total padatan terlarut, sukrosa, organoleptik rasa, aroma dan warna.
2. Perlakuan terbaik dari penelitian yang telah dilakukan ditetapkan perlakuan penambahan karagenan pada kosentrasi 3% dengan nilai rata- rata sebagai berikut: kadar air 18,62%; kadar abu 2,60%; antioksidan 22,48%; tingkat kekenyalan 41,49N/cm<sup>2</sup> ; pH 4,30; aktivitas air (aw) 0,786; vitamin C 2,46 mg/100g; total asam tertitiasi 1,05%; total padatan terlarut 5,07°Brix; warna 15,41 °Hue (red purple), kadar gula reduksi 21,02%, Sukrosa 25,17%. Dan uji organoleptik meliputi aroma 3,95(suka); rasa 3,65 (suka); tekstur 3,70(suka); warna 3,40 (netral).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka pada penelitian selanjutnya disarankan untuk:

1. Melakukan pengujian lebih lanjut untuk menganalisis permen jelly agar sesuai SNI 3547.2-2008 pada analisis yang belum diujikan seperti cemaran logam, arsen, dan mikroba.
2. Melakukan pengujian terhadap pengemasan dan umur simpan permen jelly dari campuran sari apel manalagi