

## KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan tepung porang dapat diaplikasikan pada produk *jelly*, dimana penambahan tepung porang dengan berbagai konsentrasi pada pembuatan *jelly* berpengaruh nyata pada taraf ( $\alpha < 0,05$ ) terhadap sineresis, kekenyalan, pH, aktivitas air (aw), total padatan terlarut, dan tekstur pada uji organoleptik. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap vitamin C, antioksidan, sakarosa, warna, aroma dan rasa pada uji organoleptik.
2. Berdasarkan penelitian ini peneliti menyimpulkan bahwa perlakuan D (tepung porang 2%) sebagai produk terbaik dengan parameter uji fisikokimia analisis sineresis 0,75 %, kekenyalan 2,42 N/cm<sup>2</sup>, total padatan terlarut 11,50 °Brix, Aw 0,90, pH 4,03, vitamin C 3,29 mg/100 g, antioksidan 57,03 %, kadar sakarosa 23,88 % & dan angka lempeng total  $4,3 \times 10^3$  cfu/g. Sedangkan berdasarkan uji Organoleptik, rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur 4,05 (suka), warna 3,45 (suka), aroma 3,30 (suka), dan rasa 3,80 (suka)

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan penelitian lanjutan terkait pengemasan yang tepat untuk produk *jelly* dari campuran sari buah pepaya dan sari buah mangga dengan penambahan tepung porang.

