V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan madu Galo - galo dari jenis *Heterotrigona itama* pada permen jeli memberikan pengaruh yang nyata (P<0,05) menurunkan nilai pH serta tidak memberikan pengaruh nyata (P>0,05) terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan. Rataan nilai penambahan madu Galo – galo pada permen jeli terhadap kadar air berkisar 24,19% - 25,24%, nilai pH berkisar 4,54 – 5,19 dan nilai aktivitas antioksidan berkisar 43,70% - 54,11%. Hasil analisis kadar air pada permen jeli dengan penambahan madu Galo - galo tidak memenuhi SNI 3547-2008.

5.2 Saran

Hasil studi menunjukan bahwa penambahan madu Galo-galo pada proses pembuatan permen jeli tidak memberikan perubahan yang berarti pada kadar air dan antioksidan serta menurunkan pH. Hal ini menjadi dasar untuk tidak direkomendasikan penambahan madu galo-galo pada proses pembuatan permen jeli.