

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Tingkat pencampuran bubuk kolang-kaling dan sari buah terong belanda dalam minuman *jelly* memberikan pengaruh terhadap karakteristik kimia dan mikrobiologi, dimana semakin banyak pencampuran sari buah terong belanda dalam minuman *jelly*, maka warna, aroma, rasa dan tekstur minuman *jelly* semakin disukai oleh panelis.
2. Tingkat pencampuran bubuk kolang-kaling dan sari buah terong belanda dalam minuman *jelly* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, total padatan terlarut, total asam, vitamin C, serat makanan dan kadar antosianin.
3. Produk terbaik yang dihasilkan pada analisis organoleptik adalah produk B (pencampuran bubuk kolang-kaling : sari buah terong belanda = 70% : 30%) dengan tingkat kesukaan warna 4,2, aroma 4,3, rasa 4,2 dan tekstur 4,2. Hasil analisis yang dilakukan pada produk B (pencampuran bubuk kolang-kaling : sari buah terong belanda = 70% : 30%) didapatkan kadar air 79,53%, pH 5, total asam 2,05%, vitamin C 29,33 mg/100 g bahan, serat makanan 2,61%, kadar antosianin 1,05 mg L⁻¹.
4. Produk terbaik yang dihasilkan berdasarkan analisis kimia pada minuman *jelly*, diperoleh nilai pH 4 yaitu pada perlakuan C (bubur kolang-kaling 80% : sari buah terong belanda 20%) dan D (bubur kolang-kaling 90% : sari buah terong belanda 10%), total asam pada perlakuan A (kolang-kaling 60% : sari buah terong belanda 40%) dengan nilai 2,93%, vitamin C pada perlakuan A (kolang-kaling 60% : sari buah terong belanda 40%) dengan nilai 32,66%, serat makanan pada perlakuan C (kolang-kaling 80% : sari buah terong belanda 20%) dengan nilai 3,58%, kadar antosianin pada perlakuan A (kolang-kaling 60% : sari buah terong belanda 40%) dengan nilai 1,27 mg L⁻¹, angka lempeng total pada perlakuan A (kolang-kaling 60% : sari buah terong belanda 40%) 1,9 x 10¹ Cfu/ml.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan melakukan uji tekstur dan uji warna serta melakukan penelitian lebih lanjut dalam menentukan jenis kemasan dan umur simpan minuman *jelly*.

