

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan analisis fisikokimia dan organoleptik didapatkan hasil bahwa kombinasi bahan baku alami tersebut memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, pH, gula reduksi, sukrosa, aktivitas antioksidan, kekerasan, warna dan tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata pada kadar abu, serat kasar, rasa dan aroma.
2. Perlakuan permen *jelly* yang terbaik diperoleh pada perlakuan A campuran (KK : RL) (1 : 1), yang menunjukkan hasil terbaik dalam aspek tekstur dan pembentukan gel dengan karakteristik mutu fisikokimia tertinggi yaitu kadar air 18,17%, kadar abu 0,19%, nilai pH 4,33, kekerasan 48,02 N/cm², gula reduksi 12,40%, kadar sukrosa 70,81%, aktivitas antioksidan 26,89%, serat kasar 0,22%, dan angka lempeng total 2×10^4 CFU/g serta penerimaan panelis dengan skor warna sebesar 4,05, rasa 3,85, aroma 3,90, dan tekstur 4,05.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat diberikan saran yaitu perlu dilakukan pengujian lanjutan terhadap formulasi terbaik yaitu (kolang-kaling : rumput laut) agar tidak menyebabkan sineresis pada suhu dingin hingga dapat disimpan dalam waktu yang lama.