

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *jelly* berbahan baku kolang-kaling dan buah jamblang dengan berbagai perbandingan tingkat konsentrasi bubuk kolang-kaling dan sari buah jamblang didapatkan kesimpulan sabagai berikut :

1. Perbandingan konsentrasi bubuk kolang-kaling dan sari buah jamblang yang digunakan dalam pembuatan *jelly* memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, aktivitas air (A_w), nilai pH dan total gula dari *jelly* yang dihasilkan, tetapi memberikan pengaruh tidak nyata terhadap kadar antosianin *jelly*.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik dan analisis kimia adalah perlakuan B dengan perbandingan 25% sari buah jamblang dan 75% bubuk kolang-kaling dengan nilai rata-rata uji organoleptik warna 4,12 (suka), aroma 3,20 (biasa), rasa 4,00 (suka) dan tekstur 3,68 (suka). Hasil analisis kimia kadar air 38,17%, aktivitas air (A_w) 0,87, nilai pH 4,04, total gula 25,52%, kadar serat pangan 2,85%, kadar antosianin 0,41 mg/L dan aktivitas antioksidan (IC_{50}) 34,48 ppm.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan analisis terhadap kemasan yang sesuai dengan produk *jelly* yang dihasilkan untuk dapat mengetahui umur simpan dari produk.

