

BAB V. PENUTUP

5. 1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengaruh perbandingan ekstrak gel lidah buaya dan ekstrak pisang kepok memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, gula reduksi, sukrosa, antioksidan, pH, Aw, organoleptik warna, dan organoleptik aroma permen *jelly* yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis kimia dan fisik terdapat pada perlakuan D dengan perbandingan ekstrak lidah buaya : ekstrak pisang kepok (70 : 30) yang dimana di dapatkan hasil analisis kadar abu sebesar (0,30), kadar gula reduksi (17,54), kadar sukrosa (44,12), nilai antioksidan (11,38), nilai pH (5,06), nilai Aw (0,72), nilai kekerasan (32,08 N/cm²) walaupun kadar air belum memenuhi SNI yaitu sebesar (25,01).

5. 2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penurunan kadar air dan umur simpan permen *jelly* ekstrak lidah buaya dan ekstrak pisang kepok.

