

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan albedo semangka dan sari nangka pada pembuatan permen *jelly* memberikan pengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, gula reduksi, sukrosa, pH,  $a_w$ , total karotenoid, aktivitas antioksidan dan penilaian organoleptik warna, aroma, rasa, serta tekstur.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis fisik, kimia, dan mikrobiologi adalah perlakuan E (50% albedo semangka : 50% sari nangka). Hasil pengujian terhadap perlakuan E yang diperoleh yaitu warna 82,74°Hue, kekerasan 35,77 gf, kadar air 33,42%, kadar abu 0,54%, gula reduksi 13,20%, sukrosa 48,77%, pH 4,64,  $a_w$  0,847, total karotenoid 12,29  $\mu\text{g}/100\text{ gr}$ , aktivitas antioksidan 33,41%, dan angka lempeng total  $0,89 \times 10^4$ . Berdasarkan uji organoleptik warna 3,80 (suka), aroma 4,00 (suka), rasa 4,15 (suka), dan tekstur 3,60 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan semua parameter telah memenuhi standar mutu SNI 3547.02-2008 kecuali pada parameter kadar air. Disarankan melakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki formulasi bahan baku, khususnya dalam mengurangi konsentrasi air pada proses pembuatan sari nangka dan menambahkan proses pengeringan ringan setelah proses pencetakan agar kadar air yang dihasilkan memenuhi standar mutu SNI 3547.02-2008.