

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap kajian konsentrasi gelatin pada permen jeli (*soft candy*) “aer guraka” khas Ternate Maluku Utara diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gelatin berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, sukrosa dan tidak berpengaruh pada uji sensori warna, rasa, aroma dan tekstur.
2. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan konsentrasi gelatin yang tepat untuk permen jeli “aer guraka” yaitu pada perlakuan E (17%) menghasilkan kadar abu sebesar 0,30%, kadar gula reduksi 11,06%, sukrosa 45,68%, ALT $8,0 \times 10^1$ koloni/g, skor warna 4,12 (suka), rasa 4,24 (suka), aroma 4,16 (suka), dan tekstur 4,08 (suka).
3. Produksi permen jeli “aer guraka” akan mencapai titik impas ketika perusahaan dapat menjual produk sebanyak 2.331 unit dengan harga jual sebesar Rp669,19/unit. Jika keuntungan diasumsikan 30% maka titik impas tercapai saat perusahaan dapat menjual produk sebanyak 1.400 unit dengan harga jual Rp869,95/unit.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk mengkaji lebih lanjut formulasi “aer guraka” agar kadar air yang dihasilkan pada produk permen jeli ini tidak tinggi dan sesuai SNI 3547.2-2008, dan melakukan pengujian umur simpan untuk mengetahui stabilitas produk dalam jangka waktu yang panjang.