

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbandingan sari jagung manis dan sari terong belanda berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik permen *jelly* yang dihasilkan.
2. Perlakuan B (30:70) merupakan perlakuan terbaik secara fisikokimia karena menghasilkan kadar abu (0,98%), nilai pH (3,85), nilai Aw (0,78), kadar gula reduksi (11,07%), kadar sukrosa (28,48%), total asam (1,70%), vitamin C (0,01717), aktivitas antioksidan (3,66%), kekerasan (20,95 N/cm²), analisis warna (67,58°). Berdasarkan hasil uji organoleptik paling disukai panelis secara keseluruhan pada parameter warna (4,08), aroma (3,28), rasa (3,80), dan tekstur (3,72).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk proses pemanasan perlu dioptimalkan untuk mencegah kerusakan vitamin C dan antioksidan selama pengolahan, serta untuk kadar air juga melalui metode ekstraksi/sari buah yang sudah konsentrat agar kadar air produk dapat memenuhi standar SNI. Penelitian lanjutan disarankan menambahkan uji umur simpan, uji mikrobiologi, serta analisis kadar serat dan mineral untuk melengkapi data nilai gizi produk.