

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan penambahan tepung kolang-kaling dan *nanofiber* kolang-kaling memberikan perbedaan terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik permen *jelly*. Permen *jelly* dengan penambahan tepung kolang-kaling menghasilkan kadar abu, kadar serat kasar, kekerasan, intensitas warna, serta tingkat penerimaan organoleptik yang lebih tinggi. Sementara itu, permen *jelly* dengan penambahan *nanofiber* kolang-kaling menghasilkan kadar air, aktivitas air (Aw), pH yang lebih tinggi, serta tekstur yang lebih lunak. Berdasarkan uji perbandingan pasangan, panelis mampu membedakan atribut warna dan tekstur antara kedua perlakuan, sedangkan atribut rasa tidak menunjukkan perbedaan.
2. Berdasarkan karakteristik kimia, fisik dan hasil organoleptik, perlakuan B (penambahan tepung kolang-kaling 4%) ditetapkan sebagai perlakuan terbaik dibandingkan perlakuan lain dengan kadar air (31,66%); kadar abu (0,20%); kadar serat kasar (0,89%); Aw (0,83), pH (4,19), *hardness* (14,61); warna (h^* : 92,15, C^* : 7,18, L^* :32,52), serta tingkat kesukaan warna 3,92 (suka), aroma 3,56 (suka), tekstur (4,00), rasa (3,88).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian, penulis menyarankan untuk :

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengoptimalkan formulasi permen *jelly* dari tepung kolang-kaling dan melakukan optimasi proses pemasakan guna menurunkan kadar air permen *jelly* agar memenuhi standar mutu yang ditetapkan.