

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

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

1. Permen jelly dengan penambahan ekstrak bunga telang dan ekstrak daun pandan karakteristik dan organoleptik permen jelly berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, gula reduksi, aktivitas air (A_w), antioksidan, uji tekstur (kekerasan), uji warna.
2. Perlakuan yang terbaik pada produk permen jelly berdasarkan analisis fisik kimia dan organoleptik yaitu kkt (permen jelly kolang kaling dengan penambahan ekstrak bunga telang). Hasil pengujian yaitu kadar air (40,20%), kadar abu (0,011 %), antioksidan (28,23%), gula reduksi (7,60%), tekstur (kekerasan) (66,00 N/cm²), warna (L^* 18,42, a^* 7,5, b^* 2,84), aktivitas air (0,793), analisis sensori warna 3,95 (suka), aroma 3,95 (suka), rasa 4,1 (suka) dan tekstur 3,95 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk melakukan memperbaiki formula agar mendapatkan kadar air yang sesuai SNI dan penelitian lebih lanjut mengenai pendugaan umur simpan pada permen jelly.