

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kombinasi rumput laut dan nanas pada permen jeli berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan yang meliputi rasa 3.20 – 4.20 (netral – suka), aroma 2.53-4.38 (tidak suka-suka), tekstur 3.60-4.46 (netral-suka), penerimaan keseluruhan 3.55-4.23 (netral-suka) serta berpengaruh nyata pada mutu tekstur 3.65-4.35 (biasa-kenyal). Namun, tingkat kesukaan warna permen jeli 3.18-3.28 (netral) mendapat hasil berpengaruh tidak nyata terhadap permen jeli.
2. Kombinasi rumput laut dan nanas pada permen jeli berpengaruh nyata terhadap analisis obyektif yang meliputi kadar air 13.71% -17.47%, kadar abu 0.38%bb - 0.66%bb, kadar serat 0.51%–1.11% dan kadar vitamin C 18.24mg–23.87mg. Namun, analisis kadar gula reduksi 10.56%-10.93% mendapat hasil berpengaruh tidak nyata terhadap permen jeli.
3. Permen jeli pada penelitian menghasilkan rasa manis agak asam dengan aroma khas nanas. Tesktur yang dihasilkan adalah kenyal. Permen jeli dengan perlakuan perbandingan nanas dan rumput laut 60%:40% (P4) menghasilkan karakteristik yang disukai oleh panelis, dengan rata-rata rasa 4.20, aroma 4.23, tekstur 4.47, warna 3.20, penerimaan keseluruhan 4.23 dan kekenyalan 4.35. Selain itu, permen jeli P4 telah memenuhi standar SNI permen jeli untuk kadar air 16.11% , kadar abu 0.51% dan kadar gula reduksi 10.93%.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, untuk memperoleh warna yang lebih menarik pada permen jeli, sebaiknya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap komposisi perbandingan rumput laut dan nanas.