BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data, dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pada pembuatan permen jelly adapun penambahan sari buah terhadap permen jelly lidah buaya yang berbeda yaitu pada perlakuan pertama yaitu penambahan sari jeruk nipis 5%, perlakuan kedua yaitu penambahan sari nanas 5%, perlakuan ketiga yaitu penambahan sari stroberi 5%, perlakuan keempat yaitu penambahan sari mangga 5%, dan terakhir perlakuan kelima yaitu penambahan sari apel 5%. Dari analisis subyektif uji hedonik di peroleh rata-rata yaitu dari warna (2,87-4,07), tekstur (3,43-4,13), aroma (2,93-4,02), rasa (2,81-3,97), dan penerimaan secara keseluruhan (3,00-4,53). Uji mutu hedonik di peroleh rata- rata yaitu mutu tekstur (1,32-2,77) dan mutu rasa (1,43-2,30).
2. Dari analisis obyektif di peroleh rata-rata uji kadar air (61,28%-72,83%), kadar abu (0,18%bb-0,28%bb), vitamin C (22,56mg/100g-101,04mg/100g) dan gula reduksi (22,17%-29,17%).
3. Formulasi permen jelly terbaik yaitu pada perlakuan kelima dengan penambahan sari apel 5%. Perlakuan terbaik menurut uji organoleptik yaitu perlakuan kelima di peroleh rata – rata terhadap mutu organoleptik yaitu rasa 3,97 (suka), tekstur 4,13 (suka), warna 4,07 (suka), aroma 4,02 (suka), penerimaan keseluruhan 4,53 (sangat suka), mutu tekstur 2,77 (kenyal), mutu rasa 1,83 (agak asam). Hasil analisis obyektif pada perlakuan terbaik yaitu perlakuan kelima menunjukkan kadar air sebesar 66,83%, kadar abu sebesar

0,18%bb, kadar vitamin C sebesar 101,04mg/100g dan gula reduksi sebesar 22,17%.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, kadar air permen jelly lidah buaya belum memenuhi persyaratan mutu permen jelly berdasarkan SNI sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar lebih baik dan lebih disukai.
2. Perlu dilakukan uji kandungan zat gizi lainnya terhadap permen jelly.