

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Kualitas produk jelly yang berpengaruh yaitu pada perbandingan buah bit 70 dan buah nanas 30.
2. Komposisi terbaik pada pembuatan jelly buah bit dan nanas adalah sampel A3 (70:30) dengan penambahan gelatin sebanyak 10,5 gr, telah memenuhi standar SNI permen jelly dengan parameter penelitian yaitu kadar air (17,58% - 23,15%) dengan standar SNI maks 20%, kadar abu (1,32% - 2,34%) dengan standar SNI maks 3%, kadar gula reduksi (13,66% - 23,01%) dengan standar SNI maks 25%, dan kadar logam berat (0,2501 mg/kg) dengan standar SNI maks 2 mg/kg.

#### **5.2 Saran**

Dari hasil penelitian yang telah diperoleh maka peneliti memberikan saran untuk adanya penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan permen jelly dari buah bit dan buah nanas dengan variasi konsentrasi gelatin. selain variasi konsentrasi gelatin dapat melakukan dengan variasi yang lainya seperti variasi pektin dan konsentrasi karagenan.