

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Permen jelly berbahan baku buah bit dan jambu biji dengan penambahan pektin telah memenuhi standar SNI permen jelly. Hasil permen jelly dari buah bit dan jambu biji dengan karakteristik kadar air (0,96 – 2,28%), kadar abu (0,27 – 0,56%), kadar sukrosa permen jelly (17 – 20), kadar sukrosa buah bit (2,3), kadar gula reduksi (18,06 – 22,11), kadar logam jelly (0,207) ppm kadar logam buah bit (0,441) ppm. Hasil permen jelly dari buah bit dan jambu biji dengan uji organoleptik aroma 3,8 (suka), tekstur 3,7 (suka), warna 4 (sangat suka), rasa 3,2 (suka).
2. Pada penelitian ini karakteristik yang terbaik diperoleh dari permen jelly dari buah bit dan jambu biji dengan penambahan pektin 2% . Komposisi bahan baku buah bit dan jambu biji yang tepat adalah 60:40. Dikarenakan pada uji organoleptik mendapat nilai paling optimum dan paling disukai oleh panelis dari segi aroma, rasa, warna dan tekstur.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap daya simpan permen jelly buah bit dan jambu biji yang pengaruh lama pemasakan terhadap pembentukan permen jelly .