

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil pembuatan permen jeli daun kelor dapat disimpulkan bahwa :

1. Nilai perlakuan terbaik permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor menurut parameter karakteristik yaitu abu, kalsium dan protein diperoleh dari perlakuan F<sub>4</sub> dengan jumlah bubuk kelor sebesar 8gr. Sedangkan untuk parameter karakteristik kadar air diperoleh dari perlakuan F<sub>0</sub> dengan jumlah bubuk kelor 0gr.
2. Karakteristik yang diperoleh dari perlakuan F<sub>4</sub> dengan jumlah bubuk kelor sebesar 8gr yaitu kadar abu 2,7608%, kadar kalsium 182,1mg/g dan kadar protein 39,30%, sedangkan untuk kadar air 7,8233% pada perlakuan F<sub>0</sub> dengan jumlah bubuk kelor 0gr.
3. Nilai perlakuan terbaik permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor menurut parameter mutu hedorik terhadap penilaian panelis yaitu F<sub>1</sub> yang sesuai dengan standar mutu SNI 3547.2-2008 berdasarkan parameter warna, rasa, aroma dan daya terima.

#### **5.2 Saran**

Dari hasil penelitian yang didapat, maka penulis memberikan saran yaitu :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan permen jeli dengan jenis bahan baku lainnya.
2. Penelitian lebih lanjut mengenai formulasi permen jeli kelor berbahan tepung daun kelor agar dihasilkan formula yang menghasilkan rasa yang lebih baik.
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai penentuan umur simpan permen jeli kelor berbahan tepung daun kelor.