

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pembuatan jeli dari buah bit dengan penambahan variasi pektin, dapat ditarik kesimpulan yaitu:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi yang optimal pada pembuatan jeli berbahan buah bit dengan penambahan pektin adalah sampel A3 (60 : 40) dengan penambahan pektin sebanyak 2,5%. karena sampel tersebut memenuhi seluruh standar nasional permen jeli yang diuji.
2. Karakteristik yang terbaik pada pembuatan permen jeli dapat dilihat pada sampel A1 ( 60 : 40 ) dengan penambahan pektin sebanyak 1%. Karena pada uji organoleptik mendapat nilai paling optimum dan paling disukai oleh panelis dari segi aroma, rasa, warna, dan tekstur.
3. Permen jeli berbahan buah bit dengan penambahan pektin memenuhi standar SNI permen jeli dengan hasil parameter penelitian yaitu kadar air (15,67% - 26,67%) dengan standar SNI maks 20% , kadar abu (0,8315% - 1,9960%) dengan standar SNI maks 3%, kadar gula reduksi (20,47% - 27,89%) dengan standar SNI maks 25%, kadar sukrosa (18% - 20%) dengan standar SNI min 27%, kadar logam berat (0,220 mg/kg) dengan standar SNI maks 2 mg/kgp.

#### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Perlu ditambahkan uji lain secara mendalam seperti uji vitamin c, uji antosianin dan uji kadar serat untuk memperlengkap kajian mengenai permen jeli yang dihasilkan.