

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa konsentrasi gelatin terbaik pada pembuatan jelly buah bit sirsak adalah sampel A1 (70:30) dengan penambahan gelatin sebanyak 8,5 gram, dikarenakan sampel tersebut telah memenuhi standar nasional permen jelly.
2. Karakteristik permen jelly yang terbaik dapat dilihat pada sampel A3 (70:30) dengan penambahan gelatin sebanyak 10,5 gram, dikarenakan pada uji organoleptik mendapat nilai paling optimum dan disukai oleh panelis dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.
3. Permen jelly buah bit sirsak rata-rata telah memenuhi standar SNI permen jelly dengan parameter penelitian yaitu kadar air (14,55% - 23,72%) dengan standar SNI maks 20% , kadar abu (0,01% - 2,48%) dengan standar SNI maks 3%, kadar gula reduksi (15,12% - 22,55%) dengan standar SNI maks 25%, kadar sukrosa (19% - 20%) dengan standar SNI min 27%, kadar logam berat (0,189 mg/kg) dengan standar SNI maks 2 mg/kg.

#### **5.2 Saran**

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

1. Perlu dilakukan uji lain secara mendalam misalnya uji vitamin C, uji Antosianin, dan uji kadar serat untuk memperlengkap kajian mengenai permen jelly yang dihasilkan.