

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Pada pelaksanaan penelitian pembuatan produk permen *jelly* dari variasi sari buah bit dan buah jambu biji terhadap penambahan gelatin dapat disimpulkan bahwa :

Dari hasil analisis pembuatan permen *jelly* dengan variasi konsentrasi sari buah bit dan buah jambu biji terhadap penambahan gelatin yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) yaitu pada sampel A dengan perlakuan penambahan gelatin 12.5 gr (konsentrasi sari buah bit 70 gr dan buah jambubiji 30 gr dengan kadar air 14.14 %, kadar abu 1.59 %, kadar gula total 19 %, kadar glukosa 25.39 %, dan kadar logam Pb adalah 0.031 ppm).

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan pada penelitian permen *jelly* dari variasi sari buah bit dan buah jambu biji terhadap penambahan gelatin untuk mengetahui kandungan lain seperti protein, antioksidan, total asam dan juga cemaran logam lainnya yang belum ter uji agar di hasilkan produk yang benar-benar sehat dan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Perlu juga dilakukan penelitian lanjutan agar daya tahan produk yang di hasilkan mempunyai jangka waktu yang lebih lama.