

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh:

1. Tidak ada pengaruh jenis penstabil terhadap kadar abu permen jelly carica.
2. Ada pengaruh jenis penstabil terhadap karakteristik kimia (kadar air, kadar vitamin C), karakteristik fisik (kekenyakan, warna dan pH) dan karakteristik sensori (rasa, aroma, warna dan tekstur).
3. Perlakuan terbaik pada pembuatan permen jelly carica dengan penambahan *gelling agent* adalah dengan perlakuan agar-agar 1,5%. Hasil perlakuan terbaik meliputi sifat sensoris (3,27), kadar air (15,431%), kadar abu (1,453%), vitamin C (12,731mg/100g), keknyalan (10,396%), warna (8,44), dan pH (5,6)

B. Saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait perlakuan alginat terhadap karakteristik sensori (rasa, warna, aroma dan tekstur) agar dapat diterima oleh panelis.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait umur simpan produk