

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini diperoleh kesimpulan bahwa permen *jelly* belimbing wuluh dengan perbandingan $a_1 = 200 \text{ g} : 0 \text{ g}$ (8 : 0) atau perlakuan tanpa penambahan sirup glukosa adalah hasil terbaik. Produk yang dihasilkan memiliki rata-rata nilai kesukaan rasa 4,2 (suka); nilai kesukaan warna 4,0 (suka); nilai kesukaan kekenyalan 3,4 (biasa); nilai kesukaan penampakan 3,9 (biasa-suka). Hasil analisis kimia permen *jelly* belimbing wuluh yaitu nilai kadar air 9,78%; nilai kadar abu 10%; nilai gula reduksi 13,93%; nilai sukrosa 53,67%, nilai vitamin C 6,33%.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai masa simpan dan kemasan dari permen *jelly* belimbing wuluh. Pada proses pencetakan permen *jelly* perlu digunakan atau pemilihan cetakan yang sesuai agar bentuk permen yang dihasilkan seragam dan menarik.

