

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil dan pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Berdasarkan analisa yang telah dilakukan pada setiap sampel dengan perlakuan berbagai konsentrasi gelatin didapat hasil bahwasanya karakteristik permen gummy temumangga dengan penambahan sari nangka yang didapat sudah memenuhi SNI (No.3547-02-2008). Hanya saja perlu ditingkatkan tekstur gummy pada permen gummy temumangga dengan penambahan sari nangka tersebut.
2. Dari hasil penelitian ini, konsentrasi gelatin terbaik pada warna yaitu gelatin dengan perlakuan 10% penilaian 5,35 (Agak Suka). Untuk konsentrasi gelatin terbaik pada aroma yaitu gelatin dengan perlakuan 15% penilaian 5,00 (Agak Suka). Untuk konsentrasi gelatin terbaik pada rasa yaitu gelatin dengan perlakuan 15% penilaian 5,33 (Agak Suka). Untuk konsentrasi gelatin terbaik pada tektur yaitu gelatin dengan perlakuan 15% penilaian 4,85 (netral).
3. Hasil dari uji T yang telah dilakukan dapat disimpulkan pengujian kadar air, kadar abu, gula reduksi, gel strength, tekstur kekerasan, tekstur gummy, tekstur kerekatan menunjukkan ada beda nyata yang signifikan dengan variable kontrol tanpa sari nangka. Sedangkan pada pengujian uji coliform, tekstur kekompakan menunjukkan tidak ada beda nyata yang signifikan dengan variable kontrol tanpa sari nangka.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan perlu adanya penelitian lanjutan mengenai peningkatan gummy pada permen temumangga, umur simpan permen gummy ekstrak temu mangga dan sari buah nangka serta perlu dilakukan analisis statistik korelasi antar setiap uji untuk melihat keterkaitan setiap uji terhadap produk permen *gummy*.