

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Penambahan konsentrasi minyak sawit merah berpengaruh terhadap kadar air, kadar beta karoten, dan uji kesukaan warna. Tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar abu, kadar gula reduksi, uji kesukaan aroma, uji kesukaan rasa, uji kesukaan tekstur, dan uji kekerasan.
2. Penambahan konsentrasi gelatin berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, uji kesukaan tekstur, kekerasan. Tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar beta karoten, kadar gula reduksi, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, dan uji kesukaan rasa.
3. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik keseluruhan, skor kesukaan tertinggi diperoleh pada permen *jelly* sari wortel yang dibuat menggunakan minyak sawit merah 1% b/v dengan skor 5,02 (agak suka), dan pada permen *jelly* yang dibuat menggunakan gelatin 30% b/v dengan skor 4,94 (agak suka).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran untuk penelitian kedepannya perlu diperhatikan dalam perbandingan minyak sawit merah dan gelatin yang digunakan. Sebab jika tidak diperhatikan dengan baik maka kestabilan emulsi yang dihasilkan akan buruk

