

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kadar air permen *jelly* umbi bit sangat berpengaruh nyata pada setiap perlakuan semakin sedikit kayu manis yang ditambahkan kadar air tersebut semakin meningkat hal ini bisa dilihat dari perlakuan K2 ulangan 2.
2. Nilai L, \*a, b \* menunjukkan ada perbedaan yang nyata pada permen *jelly* menggunakan proporsi yang tinggi kecenderungan menunjukkan warna red (merah ).
3. Hasil penilaian organoleptik untuk mutu warna, aroma, rasa, tekstur dan penilaian keseluruhan permen *jelly* yang dihasilkan dari ekstrak kayu manis dan umbi bit secara keseluruhan telah memenuhi standar mutu permen *jelly* (SNI 3574-2-2008) berdasarkan parameter kadar air dan warna.

#### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisa dan pembahasan dapat diambil saran sebagai berikut:

- 1) Penelitian ini menyarankan bahwa perlu dilakuakn untuk lama penyimpanan pada permen *jelly*
- 2) Penelitian ini menyarakan untuk mengadakan pengujian mikrobiologis untuk mengetahui penumbuhan jamur pada permen *jelly* tersebut