

BAB V

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan uraian dan semua data yang sudah dipaparkan diatas maka kesimpulan yang dapat diambil adalah :

1. Penambahan wortel 25%, 50% dan 75% kurang efektif untuk ditambahkan dalam pembuatan permen jelly tomat, karena kandungan Vitamin C dan gula reduksinya masih jauh dibawah permen jelly tomat tanpa penambahan wortel dan kandungan airnya permen jelly tomat dengan penambahan wortel lebih tinggi dibandingkan dengan kadar air permen jelly tomat biasa.
2. Penambahan gula yang terlalu tinggi akan sangat mempengaruhi organoleptik dari permen jelly tomat. Semakin tinggi penambahan gula maka organoleptik permen jelly juga akan semakin menurun khususnya warna dan aroma.

1.2 Saran

Saran yang bisa diberikan oleh peneliti adalah kembangkan lagi penelitian ini dengan menggunakan bahan tambahan yang lain seperti buah dan sayur yang ada dilingkungan sekitar sehingga dapat mengangkat nilai jual dari produk tersebut dan menjadikan hasil penelitian ini menjadi lebih lengkap lagi dan produk yang diteliti akan semakin lengkap kandungan gizinya.