

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Aplikasi galaktomanan dengan konsentrasi berbeda berpengaruh terhadap *hardness*, kekuatan gel, kadar air, antioksidan, dan gula reduksi dan sakarosa permen *jelly* bit.
- Kombinasi 40% galaktomanan dan 60% gelatin menghasilkan tingkat kekerasan dan kekenyalan yang paling mendekati permen *jelly* komersial.
- Penambahan konsentrasi ekstrak galaktomanan sebesar 50% menghasilkan tekstur permen *jelly* yang semakin lunak namun memiliki aktivitas antioksidan tertinggi.

5.2. Saran

- Sehubungan dengan pandemi Covid-19 yang melanda seluruh dunia, Indonesia memutuskan untuk *work from home* dan melakukan *self quarantine* mulai pertengahan Maret 2020. Dampaknya terhadap aktivitas akademik di kampus sehingga seluruh sistem pendidikan dilakukan secara daring. Imbasnya terhadap penelitian di laboratorium, penulis tidak dapat melakukan uji sensori yang seharusnya menjadi salah satu parameter uji untuk menganalisa tingkat penerimaan konsumen terhadap permen *jelly* kolang-kaling bit. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lanjutan uji sensori produk permen *jelly* bit kepada konsumen.