

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Permen *jelly* buah memiliki kandungan gizi seperti vitamin C yang berasal dari buah asli.
- Kandungan vitamin C permen *jelly* buah dipengaruhi oleh jenis buah, rasio buah, *gelling agent*, dan sukrosa, serta proses pengolahan.
- Permen *jelly* buah yang berasal dari jenis buah yang berbeda menghasilkan kandungan vitamin C permen *jelly* buah yang berbeda pula.
- Semakin tinggi konsentrasi buah asli dengan kandungan vitamin C yang tinggi menghasilkan permen *jelly* buah dengan kandungan vitamin C yang tinggi.
- *Gelling agent* membantu dalam mempertahankan kandungan vitamin C permen *jelly* buah.
- Penggunaan sukrosa dapat menurunkan atau meningkatkan vitamin C permen *jelly* buah.
- Vitamin C bersifat mudah larut dalam air, stabil pada keadaan asam, dan mudah rusak oleh proses pengolahan terutama pemanasan yang kemudian mempengaruhi vitamin C permen *jelly* buah.

5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan studi literatur mengenai kandungan lain permen *jelly* buah dengan jenis buah yang lebih beragam.