

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan konsentrasi sari daun cincau hijau menyebabkan nilai L^* , a^* , b^* semakin menurun pada seluruh produk.
- *Hardness* permen jeli semakin meningkat sedangkan *adhesiveness* dan *chewiness* permen jeli semakin menurun dengan penambahan sari daun cincau hijau (*Cyclea barbata* Miers) yang semakin banyak.
- Keseluruhan kadar air permen jeli cincau memenuhi standar SNI, yakni 18% - 19% (kurang dari 20%). Keseluruhan kadar air permen jeli cincau memenuhi standar SNI, yakni 0,7%-3% (kurang dari 25%).
- Semakin banyak konsentrasi daun cincau hijau dan gelatin maka nilai kadar air semakin menurun.
- Berdasarkan pengujian sensoris diketahui bahwa permen jeli dengan konsentrasi cincau hijau 30% dan gelatin 22% memiliki tekstur, warna dan rasa *overall* yang disukai oleh panelis.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengukuran umur simpan produk permen jeli dengan menggunakan gelling agent yang berbeda