

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. KESIMPULAN

- Hasil uji fisik yang meliputi kekuatan gel, dan tekstur menunjukkan galaktomanan dalam penambahan tepung kolang-kaling sebanyak 30% memiliki potensi sebagai *gelling agent* pada pembuatan permen *jelly*.
- Penambahan tepung kolang-kaling mempengaruhi hasil uji kimia sehingga galaktomanan yang ada dalam tepung kolang-kaling berpotensi sebagai *gelling agent* pada pembuatan permen *jelly*

### 5.2. Saran

Diperlukan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan dan penelitian organoleptik untuk mengetahui penerimaan permen *jelly* dari tepung kolang-kaling.