

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan dari penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan produk permen jeli dengan substitusi labu kuning dan nanas telah berhasil dilakukan dengan berbagai tahapan hingga menjadi produk tersebut. Perlakuan dilakukan dengan empat formulasi yang berbeda yaitu F0 (100%:0%:0%), F1 (25%:35%:40%), F2 (15%:40%:45%), F3 (5%:45%:50%) dengan perbandingan air, bubur labu kuning dan sari nanas. Hasil pengembangan menunjukkan bahwa substitusi bubur labu kuning dan sari nanas mempengaruhi karakteristik fisik dan sensori permen jeli, meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Dengan demikian labu kuning dan nanas dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi yang berpotensi meningkatkan nilai gizi dan kualitas sensori permen jeli
2. Pada hasil uji hedonik dan uji mutu hedonik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan daya terima panelis pada setiap formulasi permen jeli. Secara umum, peningkatan proporsi bubur labu kuning dan sari nanas berpengaruh terhadap peningkatan tingkat kesukaan panelis. Formulasi F3 memperoleh nilai tertinggi pada hampir seluruh parameter, warna, aroma, rasa, tekstur. Panelis menilai permen jeli formulasi F3 memiliki warna kuning pucat yang menarik, aroma nanas yang cukup kuat, rasa asam yang cukup manis dan sedikit asam, serta tekstur yang agak kenyal. Hasil uji statistik (*Kruskal-wallis* dan *Mann-whitney*) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata antar formulasi pada beberapa parameter uji organoleptik.
3. Penentuan formulasi permen jeli yang paling disukai dilakukan menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) dengan mempertimbangkan parameter daya terima dan karakteristik mutu produk. Berdasarkan hasil perhitungan MPE,

Formulasi F3 dengan komposisi 45% bubur labu kuning dan 50% sari nanas terpilih sebagai formulasi terbaik. Formulasi ini memiliki nilai preferensi tertinggi diantara formulasi yang lainnya karena mampu menghasilkan permen jeli dengan warna, aroma, rasa dan tekstur yang disukai panelis.

4. Pada formulasi terpilih permen jeli mengandung nilai gizi per 100 gram sebesar 336,70 kkal energi, 13,35% protein, 1,97% lemak, 66,39% karbohidrat, 17,78% kadar air, 0,51% kadar abu dan 281,68 $\mu$ g Vitamin A. serta hasil rata-rata pengujian *texture analyzer* menunjukkan nilai 9,97 N/Cm<sup>2</sup> dan Angka lempeng total (ALT) berjumlah 3,6 x 10<sup>2</sup> koloni/g.

## 5.2.Implikasi

1. Penelitian yang telah dilakukan dengan perlakuan yang berbeda-beda ini didapatkan bahwa formulasi yang paling banyak diminati berada pada formula F3 sehingga formulasi ini dapat menjadi acuan resep.
2. Permen jeli dengan formulasi F3 yang paling banyak disukai panelis berdasarkan dari pengujian hedonik dan juga mutu hedonik terhadap karakteristik produk dengan parameter warna, aroma, rasa dan tekstur dapat menjadi referensi dalam pemilihan produk permen jeli dengan bahan substitusi labu kuning dan nanas
3. Olahan camilan permen jeli ini dapat dijadikan alternatif jajanan untuk memenuhi kebutuhan vitamin A harian pada anak-anak.

## 5.3.Saran

1. Diperlukan masa simpan camilan permen jeli untuk mengetahui daya simpan dan keawetan produk tersebut Apabila produk camilan akan dipasarkan, disarankan untuk mencantumkan petunjuk penyimpanan permen jeli pada kemasan yang bagus dan lebih baik, hal ini penting untuk menjaga kualitas dan kandungan gizi yang sensitif terhadap suhu, cahaya dan oksigen selama penyimpanan