

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum penelitian ini menghasilkan permen lunak jambu biji yang memiliki kandungan vitamin C yang disukai panelis. Secara khusus penelitian ini menyimpulkan:

1. Variasi konsentrasi gula dan asam sitrat cenderung meningkatkan imbang gula asam dan menurunkan kelunakan serta meningkatkan kelengketan permen lunak jambu biji.
2. Permen lunak dengan konsentrasi gula 300 g dengan penambahan asam sitrat 0,5% merupakan permen lunak yang paling disukai.

B. Saran

Perlu dilakukannya penelitian lanjutan mengenai penyimpanan permen lunak jambu biji untuk mempertahankan mutu permen, baik secara sifat fisik yaitu tekstur maupun warna permen serta secara kimia yaitu kandungan vitamin C permen lunak.