

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan ekstrak buah pepaya pada pembuatan permen *jelly* cenderung dapat meningkatkan sineresis, penambahan gula dengan konsentrasi yang tepat dapat memperkecil terjadinya sineresis, sedangkan untuk kekerasan permen banyak dipengaruhi oleh konsentrasi hidrokoloid yang ditambah meskipun penambahan ekstrak buah pepaya dan gula juga berpengaruh.
2. Penambahan ekstrak buah pepaya dan gula berpengaruh meningkatkan pH dan gula total dan cenderung menurunkan kadar air permen *jelly* pepaya, kadar vitamin C dan total asam cenderung meningkat dengan penambahan ekstrak buah pepaya sedangkan penambahan gula menurunkan kadar vitamin C dan total asam permen *jelly* pepaya.
3. Penambahan ekstrak buah pepaya dan gula tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan aroma, rasa, warna, tekstur dan keseluruhan permen *jelly* pepaya.

B. Saran

Berdasarkan penelitian studi literatur yang telah dilakukan, penulis memberikan saran bahwa perlu dilakukan penelitian secara kuantitatif mengenai pengaruh penambahan ekstrak buah pepaya lokal dan gula terhadap permen *jelly* pepaya.