

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Permen jeli dengan penambahan karagenan dan gelatin disukai oleh panelis.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan karagenan dan gelatin memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur, warna, kadar air, dan aktivitas antioksidan. Penambahan karagenan semakin besar dapat meningkatkan nilai tekstur, kadar air, dan aktivitas antioksidan, namun tidak memberikan pengaruh terhadap warna. Penambahan gelatin semakin besar dapat meningkatkan nilai tekstur, kadar air, dan menurunkan nilai warna serta aktivitas antioksidan.
- b. Berdasarkan nilai tingkat kesukaan panelis terhadap permen jeli dengan penambahan karagenan 5% dan gelatin 16% (perlakuan K3G3) paling disukai panelis. Permen jeli dengan perlakuan K3G3 memiliki nilai *hardness* 23,70 N; nilai *gumminess* 17,11 N; nilai *chewiness* 15,90 N; nilai *lightness* 28,16; nilai *redness* -1,22; nilai *yellowness* 12,49; nilai kadar air 31,80% b/b; dan nilai aktivitas antioksidan 59,87% RSA.

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut proporsi penambahan karagenan dan gelatin untuk memperoleh permen jeli dengan kadar air yang sesuai dengan standar SNI 3547.2-2008.