

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

- a. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, pada hasil uji organoleptik diketahui bahwa sediaan permen *jelly* formula II dengan konsentrasi gelatin 20% memiliki warna, rasa, bau, dan tekstur yang paling baik dibandingkan dengan formula lainnya. Berdasarkan hasil uji keseragaman bobot diketahui koefisien variasi masing-masing formula memberikan nilai $>5\%$ sehingga dapat disimpulkan ketiga formula permen *jelly* biji labu kuning tidak memenuhi persyaratan. Berdasarkan hasil uji pH, diketahui nilai pH tiap formula memenuhi persyaratan. Sedangkan pada uji hedonik atau uji tingkat kesukaan responden terhadap rasa, warna, aroma dan bentuk terhadap sediaan permen *jelly* yang dihasilkan ternyata formula I dengan konsentrasi 15% merupakan formula yang paling disukai responden. Hasil analisis data dengan *one-way ANOVA* menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh signifikan ($>0,05$) pada uji keseragaman bobot permen *jelly* dan uji hedonik.
- b. Konsentrasi gelatin optimum dalam formulasi permen *jelly* dari ekstrak biji labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch.) terdapat pada formula II dengan konsentrasi gelatin 20%.

5.2 Saran

- 5.2.1 Perlu dilakukan uji aktivitas antioksidan terhadap ekstrak biji labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch.) dan permen *jelly* biji labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch.)
- 5.2.2 Perlu dilakukan uji stabilitas fisik permen *jelly* biji labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch.)