**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai (5.1) Kesimpulan dan (5.2) Saran

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh konsentrasi gelatin dan konsentrasi jelly powder terhadap karakteristik minuman jelly jambu biji diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Perlakuan Konsentrasi gelatin berpengaruh nyata respon vitamin C, kadar air, daya hisap, viskositas, warna, aroma, dan tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap respon rasa dan gula pereduksi.
2. Perlakuan Konsentrasi *Jelly Powder* berpengaruh nyata terhadap Respon vitamin C, gula reduksi, kadar air, daya hisap, viskositas, warna, aroma, rasa, dan tekstur.
3. Interaksi konsentrsi gelatin dan jelly powder berpengaruh nyata terhadap respon warna, tekstur dan viskositas tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap respon vitamin C, gula reduksi, kadar air, daya hisap, aroma,dan rasa.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian kemasan yang tepat dan penelitian lanjurtan mengenai umur simpan minuman jeli jambu biji.
2. Perlu dilakukan kajian penggunaan gelatin *powder* terhadap karakterisrik minuman jeli jambu biji .