

V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini akan menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian “Efek Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Permen Jelly Daun Kelor (*Moringa oleifera*)” yang dilakukan, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik pada penelitian pendahuluan perbandingan daun kelor dan air (1:2) yang terpilih untuk digunakan pada penelitian utama.
2. Suhu pengeringan (A) berpengaruh nyata terhadap kadar kalsium, uji organoleptik atribut warna dan atribut tekstur.
3. Konsentrasi sukrosa (B) berpengaruh nyata terhadap kadar gula total, kadar kalsium, uji organoleptik atribut warna, atribut rasa dan atribut tekstur.
4. Interaksi antara suhu pengeringan (A) dan konsentrasi sukrosa (B) berpengaruh nyata terhadap atribut warna, rasa dan tekstur.
5. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah a2b3 dengan suhu pengeringan 50°C dan konsentrasi sukrosa 60% menghasilkan kadar gula total 59,98%, kadar kalsium 1,31 mg, kadar air 18,89%, kekenyalan 57,28 gForce, total mikroorganisme $7,4 \times 10^2$ koloni/ml dan aktivitas antioksidan dengan nilai IC₅₀ dari perhitungan pada saat % inhibisi sebesar 50% adalah 10692,19 µg/mLatau (10,692%).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian permen jelly daun kelor yang dilakukan, penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan perlakuan pendahuluan untuk mempertahankan warna hijau klorofil permen jelly daun kelor.
2. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat meneliti untuk menghilangkan bau langu dan rasa khas kelor yang dominan sehingga daya terima konsumen dapat meningkat.
3. Dilakukan pengujian kadar protein untuk mengetahui kadar protein yang terkandung pada permen jelly daun kelor.
4. Dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya simpan produk permen jelly daun kelor.