

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh kombinasi perlakuan gelatin dan karagenan terhadap karakteristik organoleptik dan komposisi kimia permen jeli bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) disimpulkan bahwa:

1. Variasi konsentrasi gelatin berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik permen jeli bunga telang. Peningkatan konsentrasi gelatin cenderung menghasilkan warna yang lebih menarik, tekstur yang lebih kenyal, serta meningkatkan tingkat kesukaan panelis. Konsentrasi gelatin 10% memberikan karakteristik organoleptik yang lebih baik dibandingkan konsentrasi 6% dan 14%. Perlakuan gelatin 14% tidak selalu meningkatkan tingkat kesukaan karena tekstur yang terlalu padat dapat mengurangi kenyamanan saat dikonsumsi.
2. Variasi konsentrasi karagenan berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik permen jeli bunga telang, terutama pada tekstur. Peningkatan konsentrasi karagenan menghasilkan tekstur yang lebih kenyal dan kokoh serta meningkatkan penerimaan panelis. Konsentrasi karagenan 5% memberikan hasil organoleptik yang lebih baik dibandingkan konsentrasi 1% dan 3%.
3. Berdasarkan metode Indeks Efektivitas, perlakuan terbaik diperoleh pada kombinasi gelatin 10% dan karagenan 5% dengan nilai efektivitas sebesar 2,968 dan nilai produktivitas sebesar 0,989. Hasil analisis komposisi kimia pada perlakuan terbaik menunjukkan kadar air sebesar 35,060%, kadar gula total sebesar 42,030 g/100 g, kadar sukrosa sebesar 32,125%, dan kadar gula reduksi sebesar 15,060 g/100 g. Berdasarkan SNI 3547-2-2008 tentang permen jeli, kandungan kadar sukrosa dan kadar gula reduksi telah

memenuhi persyaratan mutu yang ditetapkan. Kadar gula total tidak memiliki batas standar khusus dalam SNI, sehingga hanya digunakan sebagai informasi kandungan gula produk. Hasil kadar air yang diperoleh masih melebihi batas maksimum yang dipersyaratkan yaitu 20%, sehingga belum memenuhi standar mutu permen jeli menurut SNI 3547-2-2008.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat hasil yang tidak sesuai sehingga terdapat saran yang diberikan adalah:

1. Perlu dilakukan optimasi proses pemasakan, terutama pada pengaturan suhu dan lama pemanasan, untuk menurunkan kadar air permen jeli bunga telang sehingga memenuhi persyaratan SNI 3547-2-2008. Pengurangan kadar air diharapkan dapat meningkatkan daya simpan dan menjaga kualitas produk selama penyimpanan.
2. Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut terhadap proporsi penggunaan gelatin dan karagenan, terutama pada kisaran konsentrasi di sekitar perlakuan terbaik (gelatin 10% dan karagenan 5%). Hal ini bertujuan untuk memperoleh formulasi yang tidak hanya menghasilkan karakteristik organoleptik terbaik, tetapi juga mampu menghasilkan komposisi kimia yang lebih sesuai dengan standar mutu permen jeli.
3. Penelitian lanjutan perlu dilakukan terkait sertifikasi halal pada permen jeli, mencakup verifikasi kehalalan bahan baku, evaluasi proses produksi, serta implementasi Sistem Jaminan Produk Halal untuk mendukung pengembangan produk yang sesuai dengan standar halal dan dapat diterima oleh masyarakat secara luas.