

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian pembuatan permen jeli Kombinasi pare dan pandan yang telah dilakukan, dapat diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. Aroma gelatin dan pare mampu dikurangi oleh daun pandan. Aroma gelatin yang kurang enak tidak mampu sepenuhnya di kurangi oleh penambahan daun pandan saja, perlu adanya pare yang memiliki aroma tajam juga untuk menutupi aroma gelatin tersebut, kemudian aroma pare dapat dikurangi oleh daun pandan, hal ini dikarenakan aroma pandan yang dapat dikatakan lembut.
2. Kombinasi pare (*Momordica charantia* L.) dan Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifous* Roxb.) memberikan perbedaan pengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, kada total fenolik, tekstur, angka lempeng total.
3. Perbandingan konsentrasi pare (*Momordica charantia* L.) dan pandan wangi (*Pandanus amaryllifous* Roxb.) yang digunakan untuk menghasilkan permen jeli yang baik adalah 80:120, dilihat dari hasil parameter kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, total fenolik, warna, tekstur, angka lempeng total, angka kapang-khamir, dan uji organoleptik.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk umur simpan produk permen jeli kombinasi pare dan pandan dengan penambahan sorbitol.
2. Perlu dilakukan uji gula pereduksi pada bahan baku sebelum diolah menjadi permen jeli.
3. Perlu dilakukan uji total fenolik pada bahan baku (pare dan pandan) sebelum diolah menjadi permen jeli.
4. Perlu penyesuaian resep pembuatan permen jeli untuk menurunkan kadar air yang sedikit melebihi standar SNI.
5. Perlu dilakukannya uji organoleptik pada permen jeli kontrol.