

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan perbandingan *yoghurt* dan bubur pepaya berpengaruh nyata terhadap kekerasan,  $A_w$ , pH, kadar air, kadar abu, gula reduksi, sukrosa, protein, aktivitas antioksidan, tekstur dan rasa permen *jelly*. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna, aroma dan angka lempeng total.
2. Perlakuan terbaik adalah perlakuan C dengan perbandingan *yoghurt* dan bubur pepaya 20%:80% dengan nilai kekerasan 95,88 N/cm<sup>2</sup>;  $A_w$  0,747; kadar air 18,13%; kadar abu 1%; gula reduksi 18,92%; sukrosa 61,99%; protein 2,65%; pH 5,70; aktivitas antioksidan 32,98%; dan nilai organoleptik warna 3,60 (suka); tekstur 3,80 (suka); rasa 4,10 (suka) dan aroma 3,20 (biasa).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian terhadap umur simpan permen *jelly* ini yang dikemas dengan berbagai jenis kemasan.