BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perlakuan Gelatin yang berbeda dalam pembuatan permen kelor memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf 1 % (P>0,01) terhadap uji organoleptik permen kelor dilihat dari warna, rasa dan aroma, tekstur yang dihasilkan.
2. Berdasarkan data dan analisis hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penembahan gelatin dalam pembuatan permen kelor berpengaruh terhadap penilaian sensori permen. Perlakuan terbaik dari hasil analisis terhadap respon organoleptik yang ditinjau dari rasa,aroma, tekstur dan warna, yang paling disukai panelis yaitu perlakuan C (8 % Gelatin) yang mendapat rata-rata nilai untuk setiap variabel yaitu tingkat kesukaan rasa sangat suka (3,833), aroma sangat suka(3,639) , tekstur sangat suka (3,694) dan warna sangat suka(3,750) Sampel atau produk permen

5.2. Saran

Kesimpulan di atas sebaiknya menggunakan penambahan gelatin dengan penambahan 8% sehingga tidak terlalu mempengaruhi sifat organoleptik dari permen kelor dan dapat diterima oleh konsumen.