

## BAB V PENTUUP

### 5.1 Kesimpulan

1. Penambahan gelatin yang berbeda menghasilkan nilai rasa dan tekstur yang sangat berbeda nyata pada permen jely lontar memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf 1 % ( $P > 0,01$ ) terhadap karakteristik organoleptik permen jely lontar yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan A yaitu gelatin 80g 200g suspense lontar nilai rata-rata rasa 1,361 (sangat manis), dan tekstur 1,500 (sangat lunak). Sedangkan tekstur dengan alat penetrometer terdapat pada perlakuan A yaitu 2 m/s

### 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka disarankan bahwa:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk meningkatkan uji visikositat.
2. Disarankan yaitu 200 gr Lontar + 80 gr Gelatin yang dipakai untuk menghasilkan produk permen yang disukai oleh konsumen.