

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik permen jelly, dapat disimpulkan bahwa penambahan bubuk daun kelor pada konsentrasi 5%, 10%, 15%, dan 20% menghasilkan perbedaan karakteristik pada produk permen jelly. Hasil analisis kadar air menunjukkan nilai berkisar antara 6,9–7,2%, dengan nilai tertinggi pada P4 (20%) sebesar 7,2%, sedangkan nilai terendah pada P1 (5%) dan P3 (15%) sebesar 6,9%. Hasil pengukuran pH menunjukkan nilai berkisar antara 4,0–5,2. Berdasarkan uji organoleptik, perlakuan P1 (5%) memperoleh tingkat penerimaan terbaik dengan persentase 84,17%. Sementara itu, berdasarkan uji hedonik, perlakuan P2 (10%) merupakan perlakuan penambahan bubuk daun kelor yang paling disukai dengan total skor 270, nilai rata-rata 4,50, dan persentase tingkat kesukaan sebesar 90,00%, dengan 14 orang panelis menyukai dan 1 orang tidak menyukai. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penambahan bubuk daun kelor memengaruhi karakteristik permen jelly, **dan P2 (10%)** merupakan formulasi yang paling disukai berdasarkan uji hedonik, sedangkan P1 (5%) memberikan hasil penerimaan terbaik berdasarkan uji organoleptik. Secara keseluruhan, permen jelly daun kelor memiliki keunggulan sebagai produk diversifikasi pangan yang memanfaatkan daun kelor dalam bentuk permen jelly yang lebih praktis dan menarik untuk dikonsumsi.

B. Saran

Perlu dilakukan pengembangan permen jelly daun kelor **terutama pada formulasi P2 (10%)** dengan memperbaiki **rasa, aroma, bentuk, dan kemasan** agar lebih menarik dan diterima oleh konsumen. Produk juga dapat dikembangkan menjadi **berbagai varian rasa dan bentuk** sehingga memiliki nilai jual dan peluang pemasaran yang lebih tinggi sebagai produk pangan lokal yang praktis dan inovatif