

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak daun kemangi mempengaruhi karakteristik mutu permen jelly dan kesukaan panelis.

Produk terbaik berdasarkan tingkat kesukaan responden terpilih produk X1 (penambahan ekstrak kemangi 14 gr) dengan penerimaan tingkat kesukaan yaitu suka. Produk permen jelly X1 dengan kriteria penerimaan terhadap warna adalah coklat kehijauan, aroma adalah cukup beraroma kemangi, rasa adalah kurang manis, kekenyalan adalah kenyal, tekstur adalah halus dan berserat.

B. Saran

Dari hasil penelitian ini adalah perlu dicoba penambahan pewarna dalam pembuatan permen jelly sehingga mampu memberikan penampakan permen jelly yang lebih bagus dan menarik.

Selain itu dipelajari juga teknik *coating* yang baik seperti menggunakan gula castor atau jenis bahan lain yang dapat digunakan untuk pelapis permen sehingga permukaan permen akan lebih menarik dan terlihat seperti kristal.