

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Ekstraksi MAE dengan daya dan lama waktu terbaik adalah daya 250 W dan lama waktu ekstraksi 5 menit berdasarkan analisis uji pada aspek karakteristik fisikokimia.
2. Formulasi rasio pada permen jelly terbaik adalah perlakuan P2 dengan rasio 15%:25% (ekstrak kecombrang : ekstrak rosela) berdasarkan hasil uji sensori.
3. Analisis identifikasi komponen senyawa utama rasio ekstrak terbaik yaitu cyclopentanecarboxylic acid, cyclohexanecarboxylic acid, 6-acetyl- $\beta$ , dodecanoic acid, estradiol, dan methyl 10-octadecenoate.
4. Karakteristik pada permen jelly diketahui memiliki kadar gula reduksi sebesar 12,41%, kadar vitamin C sebesar 23,58 mg/100g, nilai pH 4,35, kadar total fenol sebesar 47,58 mg/100gr, kadar total flavonoid sebesar 18,80 mg/100g, dan nilai  $IC_{50}$  sebesar 28,24  $\mu$ g/mL.

### B. Saran

1. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui waktu terbaik saat pemanasan pada proses pembuatan permen jelly berbahan dasar ekstrak bunga kecombrang dan rosela.
2. Perlu dilakukan uji lanjutan untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan dan umur simpan terhadap kualitas ekstrak dan permen jelly bunga kecombrang dan bunga rosela, baik secara kualitatif maupun kuantitatif.