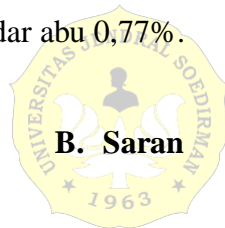


V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kombinasi perlakuan variasi jenis pemanis dan proporsi bahan pengental memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensoris permen *gummy* rosela.
2. Formulasi permen *gummy* rosela terbaik berdasarkan karakteristik sensoris yaitu sampel permen *gummy* rosela dengan gula stevia dan 20 gr gelatin : 1,5 gr karagenan.
3. Karakteristik kimia permen *gummy* rosela terbaik yaitu mengandung 8,07 mg/g vitamin C; 0,01705 mg/g antosianin; 0,01% gula reduksi; 0% sukrosa; kadar air 63,5%; dan kadar abu 0,77%.



B. Saran

Saran yang dapat diberikan oleh peneliti berdasarkan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan modifikasi bentuk sediaan pada pembuatan ekstrak rosela untuk menekan kadar air. Contohnya dengan pembuatan konsentrat ekstrak atau pembuatan mikroenkapsulan kering.
2. Perlu dilakukan pengembangan formulasi dengan melalui penggunaan kombinasi jenis gula dan jenis bahan pengental lain untuk memperbaiki daya ikat air dan kestabilan bentuk selama penyimpanan.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan cemaran logam dan cemaran mikroba sesuai SNI.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penentuan umur simpan produk