

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Dalam penelitian ini dengan judul pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik *jelly* cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr) dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan konsentrasi karagenan berpengaruh pada karakteristik *jelly* cincau hijau terhadap respon pH, total padatan terlarut, dan kadar serat kasar.
2. Penambahan konsentrasi karagenan tidak berpengaruh pada karakteristik *jelly* cincau hijau terhadap respon kadar air dan uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.
3. Konsentrasi karagenan 0,3% menghasilkan kadar serat kasar yang paling baik pada formula P3 yaitu 0,0182%.

#### 5.2 Saran

Bedasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran – saran yang dapat disampaikan yaitu:

1. Pembuatan produk *jelly* cincau ini dapat dilakukan analisis lebih lanjut untuk mengetahui karakteristik kimia lainnya seperti antioksidan, umur simpan, kadar abu dan beberapa uji lainnya.
2. Penelitian ini juga dapat dilanjutkan dengan menambahkan senyawa pemanis alami atau buatan sehingga lebih dapat menarik minat konsumen.
3. Pembuatan *jelly* cincau yang cukup mudah, sehingga masyarakat diharapkan mengolah *jelly* cincau untuk memperbaiki sistem pencernaan dalam tubuh.
4. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut dengan konsentrasi karagenan yang lebih tinggi dari 0,3% untuk bahan tambah karagenan.