

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Pembuatan *jelly drink* daun kacapiring dengan substitusi *puree* jambu biji merah dibuat dalam 3 formulasi. Bahan dasar pembuatan *jelly drink* adalah daun kacapiring, air, jambu biji merah, dan gula stevia. Tingkat substitusi *puree* jambu biji merah pada masing-masing formulasi *jelly drink* daun kacapiring sebesar F1 (10%), F2 (20%), serta F3 (25%). Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa :

- a. Substitusi *puree* jambu biji merah berpengaruh nyata terhadap total fenol dan kadar air *jelly drink* daun kacapiring ($p < 0,05$), namun tidak ada pengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat ($p > 0,05$).
- b. Semakin tinggi substitusi *puree* jambu biji merah maka semakin tinggi kadar total fenol *jelly drink* daun kacapiring.
- c. Substitusi *puree* jambu biji merah berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis berdasarkan uji organoleptik parameter aroma, rasa, dan tekstur *jelly drink* daun kacapiring.
- d. Formula *jelly drink* terpilih adalah F3 dengan substitusi *puree* jambu biji merah sebesar 25%.
- e. Takaran saji sebesar 100 gram mengandung energi 21,19 kkal; protein 1,47 gram; lemak 0,19 gram; karbohidrat 3,4 gram; serta total fenol sebesar 4,8mg.

V.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya bisa dilaksanakan analisis kadar serat pangan dan aktivitas antioksidan yang dapat bermanfaat bagi penyakit obesitas. Selain itu juga bisa dilakukan uji kimia lainnya yang berpotensi sebagai antioksidan seperti vitamin dan fitokimia lain. Uji fisik serta uji cemaran logam seperti timbal,

cadmium, timah, merkuri dan cermaran arsen juga diperlukan untuk memenuhi syarat SNI produk.