

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah diselenggarakan, peneliti menyimpulkan permen *jelly* wortel sebagai berikut;

1. Permen *jelly* wortel dilakukan beberapa kali percobaan yaitu sebanyak 4 kali, yang mana percobaan 1 memiliki teksturnya kurang bagus sebab tidak kenyal rasa permennya masih terlalu manis, kurang rasa dari wortel terasa, aroma yang dihasilkan kurang enak dan sedikit aneh, dan warna permen ini menurut peneliti lumayan bagus sebab menyerupai warna wortel, Percobaan 2 teksturnya masih kurang bagus sebab tidak kenyal dan agak keras, agak lengket dan parutan wortel yang ditambahkan tidak berhasil memunculkan rasa dan tekstur wortelnya, rasa dari permen tidak manis sebab tidak menggunakan gula sama sekali, rasa wortelnya juga tidak terasa atau hambar, adapun dari aroma juga tidak begitu enak dihirup sebab ternyata parutan wortel yang dimasukkan memicu bau tidak sedap, apalagi jenis wortel Berastagi sangat tidak enak, dan pada percobaan pertama juga rasa dan aroma wortel Berastagi kurang bagus daripada wortel Malino, adapun warna yang dihasilkan lumayan bagus dan cerah. Percobaan 3 dan 4 hanya menggunakan wortel Malino dan karakteristik yang dihasilkan yaitu tekstur yang lumayan bagus, tetapi masih ada kekurangan yaitu belum kenyal dan masih agak keras jika ditekan, rasa dari permen ini terlalu manis dan belum muncul rasa wortelnya dan yang menonjol adalah rasa *citric acid*, untuk aromanya sudah ada aroma dari wortel walaupun sedikit dan agak kurang sedap aroma wortelnya, adapun warna yang dihasilkan sudah lumayan bagus dan menarik, tetapi masih agak terlalu gelap. Dan terakhir percobaan 4 tekstur yang dihasilkan sesuai yang diinginkan peneliti, tidak mudah mencair dan tidak lengket, kecuali dibiarkan pada ruang terbuka, permen akan mencair dan lengket, sudah kenyal saat ditekan dan sesuai sama permen *jelly* pada

umumnya, rasa yang dihasilkan sudah pas, manisnya tidak berlebihan menurut peneliti, sudah terasa rasa wortelnya walaupun sedikit, tetapi pada *aftertaste* aroma wortel keluar menurut peneliti, rasa lemon juga menonjol dan lebih baik daripada saat menggunakan *citric acid* sebab permen ini tidak membuat kepala pusing, fungsi dari lemon ini memberikan rasa asam pada permen dan membantu menutupi aroma wortel yang kurang sedap agar permen *jelly* wortel ini layak untuk dikonsumsi, sebab percobaan sebelumnya dan pernah dilakukan percobaan dengan resep yang sama untuk mengurangi takaran lemon, namun aromanya tidak enak dan tidak layak dikonsumsi, adapun warna dari permen ini sangat menarik sebab tidak terlalu gelap dan tidak terlalu cerah, dan nampak sedikit mengkilap.

2. Adapun hasil yang dihasilkan, permen *jelly* wortel ini sudah cukup disukai oleh orang atau panelis yang dijadikan sebagai subjek untuk menguji karakteristik permen, yang mana hasil dari warna, aroma, tekstur, rasa, dan *aftertaste* menghasilkan hasil yang baik dan sesuai standar ideal yang peneliti inginkan, akan tetapi peneliti masih belum mendapatkan bagaimana cara agar aroma dan rasa wortel ini menonjol, sebab permen yang dihasilkan ini aroma dan rasa wortel sedikit kurang menonjol dan aroma dan rasa lemon yang lebih menonjol, sebab jika lemon yang digunakan dikurangi, maka aroma dan rasa wortel akan sangat aneh dan kurang enak, dengan demikian peneliti belum mendapatkan cara mengatasi masalah tersebut.

B. Saran

Dari pengamatan peneliti selama proses penelitian, maka diberikan saran sebagai berikut;

1. Menemukan bahwa pada proses pembuatan permen *jelly* wortel, harus menggunakan bahan-bahan yang segar dan dalam keadaan yang baik sebab dapat mempengaruhi hasil akhir permen, dan hal yang paling penting adalah tidak terlalu cepat melarutkan gelatin sebab hal tersebut dapat mempengaruhi tekstur yang dihasilkan nantinya. Hal tersebut dapat membuat tekstur permen yang dihasilkan tidak kenyal dan cenderung keras.

2. Dalam hal karakteristik, permen *jelly* wortel ini sudah sangat baik dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan *aftertaste*, tetapi peneliti belum mendapatkan bagaimana agar rasa dan aroma dari wortel keluar, sehingga diharapkan kedepanya peneliti ataupun yang ingin meneliti kembali tentang permen *jelly* wortel dapat menemukan solusi akan hal tersebut.