

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uji coba yang telah dilaksanakan dalam penelitian Tugas Akhir ini, dapat disimpulkan bahwa produk permen *jelly* dari tomat dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses yang dilakukan dalam pembuatan permen *jelly* dari tomat adalah *old process* (metode lama). Tahapan dalam proses ini mencakup persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, pemasakan, pencampuran bahan, pencetakan, dan pendinginan. Hasil akhir dari uji coba pertama menunjukkan bahwa permen *jelly* tomat memiliki warna yang kurang baik, tampak buram, kecoklatan dan tidak jernih akibat pemasakan yang terlalu lama. Teksturnya sedikit garing dan tidak kenyal, disebabkan oleh penggunaan gelatin yang berlebihan, sedangkan rasanya dominan manis dengan sedikit asam, namun aroma tomatnya terasa. Pada percobaan kedua, permen *jelly* tomat memiliki tekstur yang kenyal dan tidak keras. Namun, ketika permen *jelly* pertama kali dikeluarkan dari *freezer*, teksturnya keras sehingga perlu didiamkan pada suhu ruang untuk mendapatkan tekstur kenyal yang mirip dengan permen *jelly* pada umumnya. Rasa tomat terasa jelas pada percobaan ini, sementara rasa lemon tidak terlalu dominan sehingga rasa tomat dan gula dapat lebih menonjol. Aroma tomat terasa, dan warna yang dihasilkan juga menarik dengan tampilan cerah dan mengkilap. Sedangkan untuk percobaan ketiga permen yang didapatkan memiliki karakteristik, tekstur yang lebih keras dibandingkan dengan percobaan kedua, yaitu lebih padat namun tetap kenyal. Untuk aroma, warna, dan rasa memiliki kesamaan dengan hasil dari percobaan kedua. Maka dari itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap takaran dari semua hasil percobaan yang dilakukan memiliki perbedaan yang signifikan terhadap karakteristik produk permen *jelly* tomat yang didapatkan. Sehingga peneliti perlu memilah produk mana yang sesuai dan ideal untuk diterapkan sebagai sampel percobaan kepada panelis. Berdasarkan observasi

yang dilakukan oleh peneliti dan mengacu pada standar permen *jelly*, maka percobaan kedua adalah yang paling sesuai untuk diterapkan.

2. Dalam hal hasil, peneliti menemukan bahwa permen *jelly* tomat ini memiliki karakteristik yang dominan bagus memiliki warna yang menarik, tekstur yang kenyal, serta memiliki aroma dan rasa tomat terasa namun rasa gula lebih dominan, Namun peneliti masih belum menemukan cara untuk membuat aroma tomat lebih dominan daripada aroma gula sebab jika takaran dari penggunaan gula dan tomat diubah maka akan berdampak terhadap karakteristik hasil yang diinginkan.

B. Saran

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan dalam pembuatan permen jelly tomat, peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Dari pengamatan yang dilakukan peneliti selama proses penelitian, ditemukan bahwa selama proses pembuatan permen *jelly* tomat, penting untuk memperhatikan kualitas dari bahan yang digunakan dimana bahan yang digunakan perlu dalam keadaan yang masih segar dan aman dikonsumsi. Selain itu pengukuran takaran bahan juga perlu diperhatikan sebab nantinya semua itu akan berdampak terhadap karakteristik produk yang dibuat.
2. Perhatikan suhu dan waktu selama proses pemasakan permen jelly. suhu yang tepat untuk pemasakan permen jelly adalah antara 90-100°C untuk menghindari suhu yang terlalu tinggi, karena suhu yang terlalu tinggi dapat membuat tampilan permen menjadi buram dan tidak jernih. Waktu pemasakan juga perlu diperhatikan karena akan mempengaruhi warna yang dihasilkan.