

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan diatas penelitian *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi terbaik dalam penelitian tentang *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas yakni formulasi 70% : 30% antara sari kacang kedelai dengan sari buah nanas.
2. Produk *jelly* komersial lebih disukai dalam kategori warna dibandingkan produk *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas, dengan hasil skor *jelly* komersial 80.6% dibandingkan dengan hasil skor *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas 64.4%.
3. Total protein produk *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas lebih tinggi (1.47 gram per 100 gram) dibandingkan dengan produk *jelly* komersial (0.2 gram per 100 gram )
4. Total serat kasar produk *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas lebih tinggi (6.17 gram per 100 gram ) dibandingkan dengan produk *jelly* komersial (1.2 gram per 100 gram)
5. Aktifitas antioksidan tertinggi dengan persentase endapan 10% (9.297%) dan aktifitas terendah dengan persentase endapan 1% (2.324%) pada produk *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas.

## **Saran**

Penelitian ini masih kurang baik dalam pelaksanaannya. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat dikembangkan dengan mempertimbangkan standar formulasi yang digunakan, sehingga dapat bermanfaat bagi Pendidikan dan masyarakat luas sebagai referensi olahan produk *jelly* sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah nanas.