

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *jelly* berbahan baku bubuk kolang – kaling dan sari kulit buah naga dengan berbagai perbandingan tingkat konsentrasi didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan konsentrasi bubuk kolang – kaling dan sari kulit buah naga yang digunakan dalam pembuatan *jelly* memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, nilai pH, kadar abu, kadar gula total, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan dan kadar betasianin dari *jelly* yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik dan analisis kimia adalah perlakuan E dengan perbandingan 50 gram bubuk kolang – kaling dan 50 gram sari kulit buah naga dengan nilai rata – rata uji organoleptik warna 4,15, aroma 3,65, tekstur 3,55 dan rasa 4,10. Hasil analisis kimia kadar air 55,37%, pH 3,99, kadar abu 0,87%, gula total 26,49%, serat kasar 2,71%, kadar betasianin 1,19 mg/100 g dan aktivitas antioksidan 36,23%.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang harus diperhatikan untuk penelitian selanjutnya yaitu :

1. Memilih kolang – kaling yang masih muda untuk mendapatkan tekstur *jelly* yang lebih baik.
2. Untuk melakukan penelitian lanjutan dengan penambahan konsentrasi sari kulit buah naga yang lebih besar.