

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bubuk kulit buah naga merah pada *pastry cream* berpengaruh nyata terhadap hasil fisik meliputi viskositas, warna, hasil kimia meliputi kadar air, betasianin, aktivitas antioksidan, nilai pH, hasil organoleptik meliputi pengujian warna dan rasa, namun berpengaruh tidak nyata terhadap aroma dan tekstur berdasarkan penilaian panelis. Sedangkan berdasarkan uji mikrobiologi terdapat perbedaan dari nilai ALT yang diperoleh.
2. Perlakuan terbaik yang didapatkan pada penelitian ini adalah perlakuan D dengan nilai rata-rata sebagai berikut : viskositas 1433 cPs, warna 42,23 °Hue, kadar air 51,70%, kadar betasianin 0,14 mg/g, aktivitas antioksidan 27,31%, nilai pH 5,6, ALT 3,83 x 10³ CFU/g, warna 4,10 (suka), rasa 3,90 (suka), aroma 4,00 (suka), tekstur 4,10 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan pengujian terhadap kestabilan warna dan upaya apa yang dapat dilakukan untuk menjaga kestabilan warna dari pigmen betasianin.