

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan sari kulit buah naga merah pada permen *jelly* labu siam berpengaruh terhadap kadar sukrosa, total gula pereduksi, kekerasan dan organoleptik. serta memberikan pengaruh tidak berbeda nyata terhadap pH, a_w , kadar abu, kadar air, total asam, aktivitas antioksidan, konsentrasi betasianin, konsentrasi antosianin, dan angka lempeng total.
2. Berdasarkan penilaian panelis produk yang paling disukai adalah produk E (penambahan 14% sari kulit buah naga merah). Hasil pengujian terhadap perlakuan E diperoleh dari nilai rata-rata kesukaan warna (4,46) merah keunguan, aroma (3,43) bau kulit buah naga merah, rasa (3,76) manis, dan tekstur kenyal (3,90).
3. Berdasarkan hasil pengujian permen *jelly* didapatkan hasil analisa pH (1,88), a_w (2,60), kadar air (4,35%), kadar abu (0,06%), kadar sukrosa (7,81%), kadar gula pereduksi (1,06%), total asam (1,09%), aktivitas antioksidan (19,3 mg/L), konsentrasi betasianin (10,9 mg/100mL), konsentrasi antosianin (18,7 mg/100mL), kekerasan (14,2 N/cm²), dan angka lempeng total ($1,8 \times 10^2$ Cfu/ml).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan penelitian selanjutnya :

1. Pengambilan sari labu siam dan sari kulit buah naga dapat digunakan dengan cara diekstrak untuk meminimalisir kandungan air yang terdapat dalam bahan yang digunakan.
2. Mengamati jenis kemasan permen *jelly* labu siam.