

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Tingkat penambahan *puree* kulit buah naga daging merah memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap pH, aktivitas air (a_w), kadar air, kadar abu, gula reduksi, aktivitas antioksidan, vitamin C, betasianin dan sakarosa permen *jelly* sirsak yang dihasilkan tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap tingkat kekerasan. Penambahan *puree* kulit buah naga merah meningkatkan jumlah angka lempeng total permen *jelly* sirsak yang dihasilkan.
2. Permen *jelly* sirsak dengan penambahan *puree* kulit buah naga merah 25% (perlakuan E) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan karakteristik kimia yang didapatkan yaitu pH 4,823, aktivitas air (a_w) 0,84, kadar air 52,27%, kadar abu 0,59%, gula reduksi 20,66%, aktivitas antioksidan 70,53%, vitamin C 0,67 mg/100g, betasianin 1,17 mg/100g, sakarosa 23,25%, tingkat kekerasan 12,60 N/cm², °hue 5,74 (*red purple*) dan angka lempeng total $4,5 \times 10^4$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan penelitian selanjutnya untuk :

1. Melakukan suhu dan waktu pengolahan yang berbeda untuk mendapatkan kadar air yang diinginkan.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut menggunakan kulit buah naga varietas yang lainnya.