

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

Penambahan sari kulit buah naga pada minuman jeli lidah buaya dengan rasa jeruk nipis berpengaruh terhadap total padatan terlarut, viskositas, dan pengujian warna minuman jeli serta tidak berpengaruh terhadap pH dan total asam. Nilai perlakuan terbaik yang diberikan panelis didapat pada perlakuan D (penambahan sari kulit buah naga 20%) dengan nilai warna (4,40), rasa (4,15), aroma (3,95) dan tekstur (4,05) serta nilai total padatan terlarut (16,6167°Brix), viskositas (725,00 dP), pH (2,0), total asam (0,417%).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran untuk peneliti selanjutnya, yaitu:

1. Disarankan pada peneliti selanjutnya agar melakukan pengujian Angka Lempeng Total (ALT) dan aktivitas antioksidan serta serat makanan pada minuman jeli ini.
2. Disarankan pada peneliti selanjutnya agar menemukan kemasan yang cocok dan umur simpan pada penambahan sari kulit buah naga terhadap minuman jeli lidah buaya dengan rasa jeruk nipis.

