

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan sari kulit buah naga memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap tekstur, kadar air, total padatan terlarut, pH, gula total, serat kasar, aktivitas air, dan fenol.
2. Produk terbaik hasil organoleptik adalah Perlakuan B merupakan produk terbaik dengan rata-rata warna 3,85 aroma 3,60 rasa 3,60 dan tekstur 3,45.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka penulis menyarankan :

1. Untuk melakukan penelitian yang sama dengan memperhitungkan kembali perbandingan konsentrasi bubur buah yang digunakan untuk pembuatan selai, karena perbandingan yang dilakukan peneliti dirasa masih kurang tepat.
2. Untuk melakukan penelitian lanjutan dengan mengantikan penambahan sari kulit buah naga dengan bentuk yang lebih efektif seperti ekstrak, serbuk kulit buah naga atau bentuk lain.