

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan Sari buah naga merah pada pembuatan selai dami nangka berpengaruh terhadap warna, vitamin C, antioksidan dan kadar betasianin dan tidak berpengaruh terhadap total padatan terlarut, nilai pH, kadar air, kadar abu, nilai pH, serat kasar dan kadar gula total
2. Perlakuan Penambahan sari buah naga merah 8% adalah produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan nilai rata-rata warna (4,35), aroma (4,0), rasa (4,30) dan tekstur (3.80).

5.2. SARAN

Disarankan untuk penelitian selanjutnya agar dilakukan pengontrolan suhu yang pada proses pemasakan selai agar didapatkan selai dengan kualitas yang lebih baik, selain itu diharapkan kepada peneliti agar lebih teliti dalam melakukan suatu analisa agar didapatkan hasil yang lebih akurat.

