

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, pH dan *redness* permen jeli. Penambahan kulit buah naga merah sebesar 4% menghasilkan permen jeli susu terbaik dengan kadar air 46,00%, pH 5,87, dan *redness*(a*) 14,16.

5.2. Saran

Formulasi dan proses pembuatan permen jeli perlu diperbaiki, agar hasil kadar air permen jeli bisa diturunkan. Salah satunya dengan mengganti kulit buah naga merah dalam bentuk ekstrak bubuk.

