

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap serat kasar, uji tekstur, pengujian organoleptik warna, aroma, dan tekstur serta memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap pengujian organoleptik rasa pada permen jelly susu kambing. Penambahan sari kulit buah naga merah sebanyak 6% adalah yang terbaik menghasilkan permen jelly susu kambing dengan kadar serat 0,51%, tekstur 12,83 N/cm², organoleptik warna 3,84 (merah muda), aroma 2,96 (agak beraroma susu), tekstur 3,76 (kenyal) dan rasa 3,56 (manis).

5.2. Saran

Modifikasi penambahan kulit buah naga dalam bentuk tepung atau ekstrak kulit buah naga agar mencapai tingkat kekenyalan yang diharapkan akibat berkurangnya kadar air pada kulit buah naga.

