

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada permen jeli dadih tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap kadar air, pH dan hedonik tekstur. Penambahan sari kulit buah naga merah berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap warna, hedonik rasa, hedonik aroma dan hedonik warna. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik pada perlakuan B dengan penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebanyak 3% dengan kadar air 33,33%, pH 4,74, *lightness* (L^*) 36,00, *redness* (a^*) 27,11, *yellowness* (b^*) 2,54, dan hedonik rasa 3,84 (suka), hedonik aroma 3,68 (suka), hedonik warna 4,16 (sangat suka), hedonik tekstur 3,88 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian yang sudah dilakukan pada pembuatan permen jeli dadih dengan penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) disarankan menggunakan persentase sebanyak 3% berdasarkan kadar air, pH, warna dan organoleptik untuk pembuatan permen jeli dadih. Penulis juga menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai waktu penyimpanan permen jeli dadih sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) untuk mengetahui kestabilan warna pada rentang waktu yang berbeda.