

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan kulit buah naga merah pada pembuatan permen *jelly* berpengaruh terhadap profile tekstur yaitu kekenyalan dan sifat kimia meliputi kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, kandungan total polifenol, kadar betasianin, organoleptik seperti tekstur, namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma, rasa dan warna dari permen jely sari buah pala.
2. Berdasarkan penilaian panelis, perlakuan permen *jelly* sari daging buah pala yang disukai adalah perlakuan C dengan penambahan kulit buah naga merah 4%. Hasil rekapitulasi organoleptik permen *jelly* sari daging buah pala perlakuan C diperoleh dari rata-rata nilai aroma (3,56), rasa (3,28), tekstur (3,80), dan warna (4,08). Karakteristik fisik dan kimia permen jelly sari daging buah pala perlakuan C yaitu profil tekstur (80,20 N/cm²), warna (46,74°hue), kadar air (13,18%), kadar abu (1,27%), total gula (2,68%), aktivitas antioksidan (18,10%), polifenol (7,03 mg GAE/g), dan kadar betasianin (2,60 mg/100 g).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan pengembangan formulasi permen jelly sari daging buah pala lebih lanjut untuk meningkatkan kualitas permen jelly khususnya peningkatan kualitas aroma dan rasa. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi lebih lanjut untuk menentukan konsentrasi sari daging buah pala yang mempertahankan manfaat fungsional dan kualitas organoleptik. Selain itu, disarankan untuk melakukan analisis lebih lanjut terhadap umur simpan permen jelly sari daging buah pala.