

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perbedaan perbandingan persentase daging dan kulit buah naga memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas air, warna, tekstur, total asam, dan nilai organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap vitamin C dan lipatan.
2. Perbandingan daging dan kulit buah naga merah yang masih diterima dan tetap disukai berdasarkan organoleptik dimana rata-rata masih dapat diterima oleh panelis didapat pada perlakuan D dengan pencampuran 40 rumput laut : 20 daging : 40 kulit buah naga merah dimana memiliki aktivitas antioksidan 51,9%, kadar betasianin 0,595 mg/L, serat p.angan 8.79 % dan kadar iodium sebesar 0,019 ppm.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan penelitian selanjutnya untuk menggunakan rumput laut yang segar agar kadar iodium yang dihasilkan lebih bagus dan penentuan lama waktu penghancuran dari kulit buah naga agar pigmen batasianin tidak banyak yang rusak sehingga warna yang dihasilkan lebih bagus.

