

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pencampuran dadih dan sari buah naga merah dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan pencampuran dadih dan sari buah naga merah memberikan pengaruh nyata terhadap pH, kadar air, kadar abu, gula reduksi, sukrosa, antioksidan, protein, vitamin C, kekenyalan, aktivitas air, angka lempeng total, serta organoleptik pada parameter warna, aroma, tekstur dan rasa.
2. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan maka ditetapkan produk terbaik permen *jelly* dari dadih dan sari buah naga merah adalah perlakuan D (pencampuran dadih 70% dan sari buah naga merah 30%) pH 5,57, kadar air 18,74%, kadar abu 1,10%, gula reduksi 17,37%, sukrosa 47,20%, aktivitas antioksidan 32,73%, protein 2,19%, vitamin C 2,875 mg/100g, kekenyalan 113,60 N/cm<sup>2</sup>, aktivitas air 0,742%, angka lempeng total  $4,5 \times 10^3$ , dan pada uji organoleptik penerimaan panelis terhadap warna 4,10 (suka), aroma 3,30 (biasa), tekstur 3,95 (suka), rasa 4,00 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu melakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan permen *jelly* dari campuran dadih dan sari buah naga merah.