

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk kulit buah naga merah memberikan pengaruh nyata terhadap uji warna, kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar protein, aktivitas antioksidan, kadar betasianin, organoleptik meliputi parameter warna, aroma (sebelum dan sesudah dimasak), tekstur (sebelum dimasak) dan rasa (sesudah dimasak) dan ALT. Sedangkan penambahan bubuk kulit buah naga merah berpengaruh tidak nyata terhadap uji organoleptik tekstur (sebelum dimasak).
2. Perlakuan terbaik berdasarkan penerimaan organoleptik dan kimia adalah perlakuan C (penambahan bubuk kulit buah naga merah 4%) dengan nilai rata – rata kesukaan terhadap sosis sebelum dimasak yaitu uji warna 3,88 (suka), tekstur 3,96 (suka), dan aroma 3,76 (suka) sedangkan terhadap sosis setelah dimasak yaitu warna 3,92 (suka), tekstur 3,96 (suka), aroma 3,96), dan rasa (4,04). Analisis fisik meliputi warna 32,04^ohue, dan kekerasan 15,44 N/cm². Analisis kimia meliputi kadar air 57,38%, kadar abu 2,11%, kadar lemak 10,55%, kadar protein 13,62%, kadar serat kasar 4,10%, kadar aktivitas antioksidan 25,86%, dan kadar betasianin 2,74 mg/100g. Analisis mikrobiologi meliputi angka lempeng total sebesar $5,4 \times 10^4$ CFU/gr.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan beberapa hal sebagai berikut :

1. Menambahkan bahan yang dapat menekan bau langu seperti daun kemangi atau *herbs* lain agar produk yang dihasilkan lebih baik.
2. Mengaplikasikan kulit buah naga dalam membuat berbagai produk makanan lainnya sehingga pemanfaatan buah naga lebih optimal.