

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *marshmallow* dengan penambahan sari daging buah naga merah, didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Hasil analisis memberikan pengaruh nyata pada ($\alpha=5\%$) terhadap uji fisik dan uji kimia yang meliputi kadar abu, vitamin C, uji kekerasan, aktivitas antioksidan dan betasianin serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan pH.
2. Jumlah penambahan sari daging buah naga merah yang tepat dalam pembuatan *marshmallow* pada penelitian ini adalah 9 gr. Karakteristik yang dihasilkan pada *marshmallow* dengan penambahan sari buah naga merah 9 gr yaitu kekerasan 0,0516 N/cm², kadar air 53,58%, kadar abu 0,44%, pH 4,62, kadar gula reduksi 19,68%, kadar sukrosa 23,18%, aktivitas antioksidan IC₅₀ 22,40 ppm, kadar betasianin 3,0123 mg/100 gr, dan kadar vitamin C 3,13 mg. Sertapada uji organoleptik dengan skor nilai warna 4,32 (suka), aroma 3,84 (suka), tekstur 3,88 (suka) dan rasa 4,32 (suka).

5.2 Saran

1. Penulis menyarankan peneliti selanjutnya menentukan jenis kemasan terbaik yang digunakan untuk mengemas *marshmallow* dan perlu mengetahui umur simpan produk *marshmallow* serta pengaruh umur simpan terhadap karakteristik kimia dan fisik *marshmallow* yang dihasilkan.
2. Penulis menyarankan penelitian selanjutnya untuk dapat menganalisis senyawa antioksidan lain yang terkandung pada buah naga merah.