

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan tingkat penambahan sari kulit buah naga merah dalam permen susu berbeda nyata pada taraf ($>5\%$) terhadap analisis kimia yaitu uji kadar air, kadar abu, pH, aktivitas antioksidan, aw, lemak, protein, gula reduksi, energi dan analisis fisika rendemen, kekerasan, warna, uji organoleptik (warna, tekstur) dan tidak berbeda nyata taraf ($<5\%$) terhadap analisis uji organoleptik (rasa, aroma)
2. Berdasarkan penilaian panelis produk yang disukai dan dilihat dari sifat fisik dan kimianya didapatkan produk D adalah produk terbaik (penambahan 6% sari kulit buah naga merah). Hasil pengujian terhadap perlakuan D diperoleh dari nilai rata-rata kesukaan warna 4,24 (Suka), aroma 3,92 (Biasa), rasa 4,12 (Suka), dan tekstur 4,00 (Suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap :

1. Memperbaiki formula bahan baku untuk pembuatan permen susu dalam menurunkan kadar air produk agar memenuhi standar SNI.
2. Menentukan umur simpan produk serta pengaruh penyimpanan terhadap kandungan nilai gizi dan organoleptik permen susu sari kulit buah naga merah.
3. Pembuatan permen susu selanjutnya tidak dilakukan penambahan bagian luar kulit buah naga merah sehingga tidak perlu ditambahkan air.