

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian adalah sebagai berikut:

#### 1. Kesimpulan Umum

Penambahan jumlah daging buah naga dan gula dapat menghasilkan selai buah naga merah yang disukai panelis.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan jumlah daging buah naga dan gula pada pembuatan selai buah naga merah berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar gula total, derajat keasaman (pH), aktivitas antioksidan, warna, daya oles, dan kesukaan selai buah naga merah yang dihasilkan.
- b. Selai buah naga merah terbaik dan disukai panelis adalah selai dengan perlakuan penambahan jumlah daging buah naga 300 gram dan gula 80 gram dengan karakteristik kadar air 23,14%bb, gula total 42,40%bk, derajat keasaman (pH) 5,60, aktivitas antioksidan 18,36%RSA, daya oles 9,78 cm, warna kecerahan 26,34, merah 3,67 dan kuning -0,41.

### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian diatas disarankan untuk penelitian selanjutnya menggunakan formulasi sampel yang sama setiap perlakuan sehingga memperoleh hasil yang tidak jauh berbeda dari masing-masing perlakuan.