

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan umum

Penelitian ini menghasilkan permen *soft candy* buah naga merah dengan variasi penambahan konsentrasi karagenan dan gelatin yang diterima oleh panelis secara keseluruhan dengan penambahan 0,5% karagenan dan 2% gelatin mempengaruhi warna, tekstur, gula reduksi dan tingkat kesukaan.

2. Kesimpulan khusus

- a. Berdasarkan hasil penelitian penambahan karagenan dan gelatin memberikan pengaruh terhadap tekstur, warna, gula reduksi dan tingkat kesukaan hal ini dikarenakan hasil statistik menunjukkan $P < 0,05$ kemudian karagenan dan gelatin tidak memberikan pengaruh terhadap kadar air dan kadar abu dikarenakan hasil statistik menunjukkan $P > 0,05$.
- b. Perlakuan terbaik terhadap *soft candy* buah naga merah yang disukai panelis adalah dengan penambahan karagenan 0,5% dan 2% gelatin dengan karakteristik fisik tekstur 2,11 kgforce; warna *lightness* 45,47; *redness* 2,12; *yellowness* 22,31; kadar air 12,25% b/k; kadar abu 0,07% b/k; gula reduksi 8,66% b/k; dan disukai oleh panelis dengan skor 4,20.

3. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diberikan saran yaitu perlu dilakukan perbaikan formulasi pembuatan *soft candy* buah naga merah supaya lebih stabil dan kemudian perlu ditambahkan analisa aktivitas antioksidan dikarenakan bahan yang digunakan yaitu buah naga merah yang mengandung antioksidan yang tinggi.