

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Sari buah naga putih yang ditambah dengan ekstrak bunga telang dan sari rumput laut menghasilkan sari buah yang aktivitas antioksidannya tinggi.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Jenis pelarut untuk ekstraksi bunga telang dan penambahan sari rumput laut memberikan pengaruh terhadap warna, pH, stabilitas suspensi, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan panelis. Jenis pelarut mempengaruhi nilai *lightness* (L^*), nilai *yellowness* (b^*), pH, dan aktivitas antioksidan sari buah naga putih. Penambahan sari rumput laut 30 % meningkatkan nilai pH serta stabilitas suspensi dan menurunkan nilai *lightness* (L^*), nilai *redness* (a^*) serta aktivitas antioksidan sari buah naga putih.
- b. Sari buah naga putih dengan aktivitas antioksidan tinggi didapat pada sampel dengan jenis pelarut asam tartrat 1% dan rumput laut 0% yaitu 33,92% RSA dengan nilai *lightness* (L^*) 32,66, nilai *redness* (a^*) 2,55, nilai *yellowness* (b^*) 3,19, pH 5,78, stabilitas suspensi 61,25% dan hasil uji tingkat kesukaan warna (4,20), aroma (3,40), rasa (3,80), kekeruhan (3,55) dan keseluruhan (3,65).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, sari buah naga putih yang dihasilkan memiliki aktivitas antioksidan yang meningkat namun nilai pH-nya tinggi dan belum memenuhi SNI syarat mutu sari buah, sehingga perlu dikaji lebih lanjut.