

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut diatas dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kesimpulan Umum

Selai buah naga merah dengan penambahan kulit buah naga 50% dan gula pasir 65% memiliki sifat fisik dan kimia serta memberikan efek antioksidan yang tinggi dan paling disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi penambahan kulit buah naga dan gula pasir mempengaruhi terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan selai yang dihasilkan. Sifat fisik menunjukkan warna *red* (15,54-22,05), *yellow* (2,01-2,03), *blue* (5,54-7,04). Sifat kimia selai menunjukkan kadar air (25,31-34,78%), gula total (87,42-118,84%), total padatan terlarut (62,02-80,97%), dan persentase RSA aktivitas antioksidan (59,02-78,60%). Panelis menyukai selai buah naga merah dengan penambahan kulit buah naga 50% dan gula pasir 65%.
- b. Berdasarkan sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan panelis, penambahan kulit buah naga 50% dan gula pasir 65% menghasilkan selai dengan pengujian fisik berupa warna yang meliputi nilai *red* sebesar 20,02, *yellow* sebesar 2,03, dan *blue* sebesar 5,78. Pada sifat kimia diperoleh kadar air sebesar 30,80% (%b/b), gula total sebesar 110,93 (%bk), total padatan

terlarut sebesar 74,14% (%brix), dan aktivitas antioksidan sebesar 74,01% (%RSA).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian selanjutnya untuk mengamati masa simpan selai buah naga merah agar dapat menjaga kualitas mutu selai dan menjaga kandungan aktivitas antioksidan