

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **VI.1 Kesimpulan**

Pada penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Pembuatan ekstrak kulit buah naga merah terdiri atas sortasi, pencucian kulit buah naga merah, pencincangan dan penimbangan, perebusan dan penyaringan.
- b. Ekstrak kulit buah naga merah mengandung air 99,85%, abu 0,057%, protein 0,01%, lemak 0%, karbohidrat 0,165% dan antosianin total 13,18 ppm
- c. Penetapan batas formula terendah dan tertinggi penambahan ekstrak kulit buah naga merah didasarkan dari hasil uji *trail and error*. Formula terendah dengan presentase ekstrak kulit buah naga yaitu 30%, sedangkan formula tertinggi maksimal presentase ekstrak kulit buah naga merah 70% yang menghasilkan warna merah muda jingga, berbau tajam, dan sangat kental. Sehingga pada penelitian ini konsentrasi ekstrak kulit buah naga merah yang digunakan adalah 30% (F1), 50% (F2) dan 70% (F3).
- d. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan cilok kulit buah naga merah memiliki warna merah muda sangat pucat, aroma biasa (menuju agak harum), rasa biasa (menuju agak gurih) dan tekstur sangat kenyal (menuju agak kenyal). Berdasarkan uji hedonik secara keseluruhan formula yang terpilih adalah formula 1 yaitu penambahan ekstrak kulit buah naga merah dengan konsentrasi 30%.
- e. Hasil analisis zat gizi didapatkan cilok kulit buah naga merah mengandung energi 368,9 kkal, kadar air 46,73%, kadar abu 1,62%, protein 3,63%, lemak 0,82%, karbohidrat 47,17% dan kadar antosianin total 3,21 ppm. Kandungan antosianin cilok kulit buah naga merah per 100g mampu menghambat 0,00326% radikal bebas.

## VI.2 Saran

Penelitian ini masih memiliki banyak keterbatasan seperti warna produk yang kurang menarik dan kesulitan dalam menjaga kadar antosianin dengan menjaga suhu proses pembuatan ekstrak maupun suhu pembuatan produk. Sebaiknya dalam membuat ekstrak kulit buah naga merah menggunakan metode maserasi agar kandungan zat terlarut tidak mudah rusak. Selain produk cilok kulit buah naga merah, untuk menambah kadar total antosianin sebaiknya ekstrak kulit buah naga merah ditambahkan pada saus cilok, namun hal ini diperlukan penelitian lebih lanjut. Selanjutnya perlunya penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas antioksidan dalam cilok kulit buah naga merah untuk melihat kemampuan antosianin dalam menangkap radikal bebas.

