

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Jenis bahan pengawet memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap peningkatan kadar air, penurunan gula reduksi, peningkatan total mikroba, penurunan skor kekenyalan, dan penurunan skor penerimaan keseluruhan permen jelly buah naga.
2. Lama penyimpanan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap peningkatan total mikroba dan kadar air, penurunan gula reduksi, penurunan skor kekenyalan, dan penurunan skor penerimaan keseluruhan permen jelly buah naga.
3. Interaksi terbaik dihasilkan oleh pengawet Na-propionat 0,2% (b/v) pada penyimpanan hari ke-20 (H4P2) dengan total mikroba  $9 \times 10$  kol/g, kadar air 17,66%, kadar abu 0,343%, dan gula reduksi 4,44%. Hasil uji organoleptik juga menunjukkan bahwa, permen jelly buah naga dengan pengawet Na-propionat pada lama simpan 20 hari (H4P2), memiliki aroma agak khas buah naga, berwarna coklat keruh, kenyal, rasa manis dan lebih disukai panelis.

**B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk menggunakan pengawet Na-propionat karena perubahan sifat kimia, mikrobiologis, dan organoleptiknya terkecil selama penyimpanan, dan perlu adanya penelitian lanjutan dengan menggunakan jenis pengemas yang lain.