

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian ini yang berjudul pengaruh penambahan asam sitrat pada ekstrak kulit buah naga merah terhadap kualitas warna nata de coco, maka ditetapkan kulit buah naga merah sebagai bahan untuk ekstrak pewarna pada nata de coco dengan penambahan asam sitrat sebesar 0,04%, 0,02% dan 0%.

Hasil penelitian uji organoleptik menunjukkan bahwa pada aspek warna nata de coco yang terbaik adalah yang memiliki warna ungu muda dengan penambahan asam sitrat sebesar 0,04% karena memperoleh nilai tertinggi sebesar 4,03. Pada aspek rasa nata de coco yang terbaik adalah rasa manis sedikit asam dengan penambahan asam sitrat sebesar 0,02% dengan nilai 3,53. Sedangkan untuk aspek aroma, kategori agak beraroma (kulit buah naga merah) dengan penambahan asam sitrat 0,04% dengan nilai tertinggi 3,26.

Hasil uji hipotesis dengan Friedman dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan asam sitrat terhadap nata de coco sebesar 0%, 0,02%, dan 0,04% pada aspek warna dan rasa nata de coco. Sementara, terdapat pengaruh penambahan asam sitrat terhadap nata de coco sebesar 0%, 0,02%, dan 0,04% pada aspek aroma nata de coco.

Dengan demikian, formula yang direkomendasikan untuk diproduksi dan menjadi yang terbaik adalah nata de coco dengan penambahan asam sitrat sebesar

0,02% karna mempertimbangkan rasa dengan nilai tertinggi dan memiliki warna ungu muda yang cerah dan tidak pekat.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian bahwa produk ini memiliki kualitas yang baik, namun perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk:

1. Penelitian untuk menambahkan bahan tambahan pangan lainnya agar lebih dapat memperpanjang masa simpan.
2. Penelitian lanjutan untuk menganalisis isi kandungan gizi nata de coco dengan pewarna ekstrak kulit buah naga merah dan penambahan asam sitrat.