

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Tidak ada perbedaan kandungan golongan metabolit sekunder antara kulit buah naga super merah segar dan produk olahannya. Golongan senyawa metabolit sekundernya berupa alkaloid, flavonoid, terpenoid, dan fenolik yang dapat bertindak sebagai antioksidan.
2. Pengolahan kulit buah naga super merah dapat menurunkan aktivitas antioksidan akibat menurunnya kadar total fenolat yang bersifat sebagai antioksidan.
3. Prosedur yang menghasilkan permen jelly terbaik yaitu pemasakan pada suhu 80°C dan konsentrasi optimum karagenan 3%.

#### 5.2 Saran

1. Menguji aktivitas antioksidan dengan menggunakan metode pengujian lain selain DPPH agar diperoleh hasil yang lebih akurat.
2. Diteliti bentuk pengolahan lain yang tidak menurunkan aktivitas antioksidan.
3. Dilakukan uji kuantitatif terhadap kandungan metabolit sekunder lainnya yang bertindak sebagai antioksidan di dalam kulit buah naga super merah.