

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian penambahan puree buah naga merah pada pembuatan jaja lalak, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil organoleptik jaja lalak puree buah naga merah yang dihasilkan yaitu rata-rata kesukaan warna 2,64 - 4,37 (netral - suka), aroma 3,24 - 3,86 (netral - suka), tekstur 3,24 - 3,86 (netral - suka), rasa 2,51 - 4,09 (netral - suka), penerimaan secara keseluruhan 2,59 - 4,18 (netral - suka)
2. Hasil mutu organoleptik jaja lalak puree buah naga merah yang dihasilkan yaitu mutu warna 1,36 - 2,80 (agak merah muda - merah muda keunguan), mutu tekstur 2,00 - 2,94 (agak kenyal - kenyal), mutu rasa 1,50 - 2,42 (sedikit manis - manis).
3. Hasil Analisis laboratorium menunjukkan ada perbedaan yang nyata terhadap kadar serat kasar yaitu 2,4378 - 3,8784% dan kapasitas antioksidan yaitu 2,83 - 7,89mg/L.
4. Jaja lalak dengan penambahan puree buah naga dengan karakteristik yang paling diterima secara organoleptik yaitu penambahan konsentrasi *puree* buah naga merah sebanyak 30% per dari 100 gram tepung beras dengan karakteristik mutu warna merah muda keunguan, mutu tekstur kenyal, rasa manis dan penerimaan secara keseluruhan disukai.

B. Saran

Adapun mengenai saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Diharapkan demikian dengan adanya penelitian penambahan *Puree* buah naga merah 30%

pada jaja laklak ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat untuk mengembangkan kreativitas untuk memodifikasikan buah naga menjadi olahan yang sehat dan tinggi kandungan gizi

2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat melanjutkan penelitian mengenai modifikasi jajanan jaja laklak dengan cara substitusi atau penambahan kulit buah naga yang kaya akan kandungan gizi lainnya.