

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi nyata konsentrasi karagenan dengan perbandingan sari buah parijoto dan buah naga merah viskositas, total solid, dan kadari *jelly drink*. Konsentrasi 0,9% menunjukkan hasil terbaik dalam hal tekstur (nilai organoleptik tertinggi) dan kadar abu yang tetap dalam batas SNI, serta mendukung pembentukan gel yang stabil tanpa mengurangi kenyamanan konsumsi.
2. Komposisi 70% parijoto : 30% buah naga merah cenderung menghasilkan warna, rasa, aroma, dan kesan keseluruhan yang lebih disukai panelis, kemungkinan karena adanya keseimbangan antara rasa asam-sepat dari parijoto dan rasa manis serta pigmen betalain dari buah naga merah.
3. Formulasi terbaik berdasarkan kesukaan panelis adalah kombinasi karagenan 0,9% dan perbandingan sari buah 70% parijoto : 30% buah naga merah (perlakuan A3B1). Formulasi ini memperoleh nilai tertinggi pada hampir seluruh parameter organoleptik (warna, tekstur, aroma, rasa, dan keseluruhan), serta memenuhi standar mutu kimia (kadar abu $\leq 1\%$) dan membentuk tekstur jelly yang disukai konsumen.

B. Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk mengevaluasi stabilitas produk selama penyimpanan dengan melihat perubahan karakteristik fisik, kimia, dan sensorik selama periode waktu tertentu, hal ini penting untuk memperoleh data mengenai umur simpan produk *jelly drink*.
2. Perlu dilakukan analisis kandungan gizi lebih lanjut, khususnya kandungan mikronutrien (seperti vitamin, antioksidan, dan mineral) dari *jelly drink* berbasis buah parijoto dan naga merah, untuk mendukung klaim sebagai minuman fungsional yang sehat dan bergizi.
3. Penelitian ini dapat dikembangkan pada skala industri, dengan uji validasi panelis konsumen skala besar dan penggunaan teknik pengemasan modern untuk memastikan kualitas sensorik tetap terjaga hingga produk sampai ke tangan konsumen.