

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan, peneliti menemukan bahwa sukade berbahan kulit buah naga memiliki karakteristik tekstur yang kering bagian luar dan lembab dibagian dalam, dengan warna yang alami – yaitu merah *maroon* – tanpa menambah pewarna makanan, dengan aroma buah naga yang khas dan serta memiliki rasa manis. Saat sukade berbahan kulit buah naga diaplikasikan pada *bread panettone*, memberikan pengaruh terhadap karakteristik – terutama – pada rasa roti. Selama penelitian, potongan kulit buah naga dikeringkan menggunakan suhu panas yang bersumber dari matahari, *oven*, dan *showcase*, dengan perbedaan hasil. Meski hasil pengeringan sukade dengan menggunakan *showcase* adalah yang dinilai ideal, namun hasil pengeringan menggunakan suhu panas matahari juga dapat digunakan, namun secara langsung atau tanpa jeda penyimpanan. Sedangkan hasil menggunakan *oven* memiliki tekstur yang kering, yang meski juga dapat digunakan, akan tetapi dapat mempengaruhi warna sukade.

B. Saran

Dalam suatu penelitian tentunya masih dapat kekurangan maka peneliti memiliki memberikan saran sebagai berikut:

1. Buah naga yang tepat untuk digunakan adalah yang mengkal.
2. Potongan yang dianjurkan adalah berbentuk kubus dengan ukuran 1x1cm.
3. Waktu pengeringan pada penerapan ketiga metode memerlukan pengontrolan agar pengeringan tidak *over* dan melihat pengeringan yang baik.