

## V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari bunga telang memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap nilai pH, kadar air, gula reduksi, kadar sukrosa, aktivitas antioksidan, kadar antosianin, nilai warna, tingkat kekenyalan. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.
2. Perlakuan terbaik dari penelitian yang telah dilakukan ialah perlakuan konsentrasi sari bunga telang 40% berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan penerimaan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: nilai pH (3,57), kadar air (27,93%), kadar abu (0,26%), gula reduksi (17,64%), kadar sukrosa (37,82%), aktivitas antioksidan (27,48%), kadar antosianin (2,50 mg/100ml), aktivitas air (0,72), tingkat kekenyalan (68,33 N/cm<sup>2</sup>), Uji warna (Hue) menghasilkan warna *red purple* (359,26), dan nilai penerimaan organoleptik pada warna 3,60 (suka), aroma 2,90 (netral), tekstur 3,35 (netral), dan rasa 3,60 (suka).

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil saran untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Melakukan perbaikan pada proses pengolahan baik pada pembuatan sari/ekstrak ataupun pengolahan permen *jelly*. Salah satunya dengan mengurangi penggunaan air sehingga kadar air permen *jelly* dapat sesuai dengan SNI 3547.2-2008.
2. Menambahkan bahan pangan yang mengandung senyawa volatil agar aroma dari permen *jelly* dapat disukai panelis.
3. Melakukan pengujian lebih lanjut untuk menganalisis standar mutu lainnya yang belum diujikan berdasarkan SNI permen *jelly* (SNI 3547.2-2008) seperti cemaran logam, arsen, dan mikroba.