

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) pada permen *jelly* dadih berpengaruh nyata pada kadar air, pH, tekstur dan tidak berbeda nyata pada total bakteri asam laktat permen *jelly* dadih. Pada penelitian ini diperoleh keseluruhan kadar air 24,35 – 36,68%, pH 4,41 – 4,48, tekstur 2,60 – 1,11 N/cm<sup>2</sup>, dan BAL 1,48– 0,96 x 10<sup>8</sup> CFU/ml. Hasil terbaik pada perlakuan D dengan penambahan sebanyak 1,5% ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan kadar air 34,22%, pH 4,47, tekstur 1,48 N/cm<sup>2</sup>, dan total bakteri asam laktat 1,16×10<sup>8</sup> CFU/ml.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk menentukan umur simpan permen *jelly* pada perlakuan terbaik dengan penambahan ekstrak bunga telang sebesar 1,5%, sehingga diketahui tingkat ketahanannya.

