

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

Penambahan ekstrak bunga telang pada permen jeli dadih (*Clitoria ternatea L.*) berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, kecerahan (L^*), mutu hedonik warna dan uji hedonik warna, serta berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap mutu hedonik tekstur, mutu hedonik rasa, mutu hedonik aroma, uji hedonik tekstur, uji hedonik rasa, dan uji hedonik aroma. Penambahan ekstrak bunga telang 2% (E) menghasilkan perlakuan terbaik dengan aktivitas antioksidan 37,95%, total fenol 201,53 GAE/g, kecerahan (L^*) 57,80 dan mutu hedonik tekstur 5,42 (Netral), mutu hedonik rasa 4,88 (sedikit manis), mutu hedonik aroma 3,12 (sedikit berbau dadih), mutu hedonik warna 4,02 (kuning kebiruan), serta uji hedonik tekstur 5,14 (agak suka), uji hedonik rasa 5,02 (agak suka), uji hedonik aroma 5,22 (agak suka) dan uji hedonik warna 4,40 (netral).

5.2. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan terkait waktu penyimpanan permen jeli dadih ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) untuk mengetahui kestabilan warna pada rentang waktu yang berbeda.