

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) memberikan pengaruh yang nyata terhadap aktivitas antioksidan, warna, nilai kesukaan rasa, nilai kesukaan warna, nilai sensori warna, nilai sensori rasa dan nilai sensori tekstur, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kesukaan aroma, nilai kesukaan tekstur, nilai sensori aroma.

Persentase penambahan ekstrak bunga telang pada perlakuan C dengan penambahan 3% ekstrak bunga telang merupakan produk terbaik yang menghasilkan nilai rata rata sebagai berikut: aktivitas antioksidan 28,45%, aktivitas antioksidan $28,45 \pm 0,62$, kesukaan rasa 3,00 (agak suka), kesukaan warna 3,50 (suka), intensitas sensori warna 3,30 (sedikit terang agak gelap), intensitas sensori rasa 2,62 (sedikit asam agak pahit), intensitas sensori tekstur 2,87 (kental).

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa penyimpanan kefir yang diberi perlakuan penambahan ekstrak bunga telang untuk melihat kestabilan warna pada rentang waktu penyimpanan yang berbeda.

