

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak bunga telang memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha = 5\%$) terhadap analisis warna, kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, kadar gula reduksi, kadar sukrosa, aktivitas air, nilai pH, kadar antosianin, aktivitas antioksidan, angka lempeng total, maupun organoleptik hedonik terhadap warna, tekstur dan rasa pada manisan kering labu siam dengan penambahan ekstrak bunga telang yang dihasilkan. Sedangkan tidak berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis terhadap aroma.
2. Produk terbaik dari penelitian yang telah dilakukan berdasarkan karakteristik fisikokimia terbaik menurut peneliti yaitu manisan kering dengan perlakuan D (penambahan ekstrak bunga telang 0,6%) mendapatkan hasil dari analisis warna (Hue) menghasilkan warna ungu (323,23), kadar air (24,54%), kadar abu (2,45%), kadar serat kasar (1,42%), kadar gula reduksi (9,53%), kadar sukrosa (66,14%) , aktivitas air (0,70) , nilai pH (4,23%), kadar antosianin (12,41 mg/100g), aktivitas antioksidan (60,16%) , dan angka lempeng total ($5,60 \times 10^4$ CFU/G).

5.2 Saran

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

1. Menentukan umur simpan pada produk manisan kering labu siam dengan penambahan ekstrak bunga telang.
2. Menambahkan bahan pangan yang mengandung aroma dari bahan alami, sehingga aroma pada manisan kering labu siam lebih disukai oleh panelis.