

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsentrasi ekstrak bunga telang berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan (IC_{50}), kadar antosianin, total polifenol, uji warna, angka lempeng total (alt), organoleptik (warna dan rasa) dan tidak berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut, derajat keasaman (pH), sineresis dan organoleptik (aroma dan tekstur).
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan *jelly drink buah nipah dan buah sirsak dengan* konsentrasi penambahan ekstrak bunga telang berdasarkan karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik yaitu pada perlakuan D (konsentrasi ekstrak bunga telang 15%) dengan nilai rata-rata: total padatan terlarut 4,93, aktivitas antioksidan (IC_{50}) 148,82 ppm, kadar antosianin 0,78 mg/L, total polifenol 98,42 mg GAE/g, derajat keasaman (pH) 4,43, sineresis pada 24 jam; 48 jam; dan 72 jam 1,64%; 2,46%; 5,88%, uji warna 287,48 oHue (biru-keunguan), angka lempeng total (ALT) $5,8 \times 10^3$ CFU/g, organoleptik penerimaan warna 3,80 (suka), aroma 3,27 (biasa), rasa 3,20 (biasa), dan tekstur 3,57 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya untuk melakukan ekstraksi bunga telang tanpa diblender, melakukan substitusi gula dan pemanis stevia, dan melakukan analisis aktivitas air (Aw), penentuan nilai energi dengan metode *Bomb Calorimeter*, serta menentukan umur simpan produk *jelly drink* buah nipah dan buah sirsak dengan penambahan ekstrak bunga telang.