

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.2 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan ekstrak bunga bugenvil terhadap karakteristik boba memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar aktivitas antioksidan, kadar betasianin, warna, kekerasan, tekstur, aroma, dan organoleptik warna, serta berpengaruh tidak nyata pada kadar abu, kadar serat kasar, dan organoleptik rasa.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan boba dengan penambahan ekstrak bunga bugenvil berdasarkan karakteristik kimia, fisik, dan penerimaan organoleptik adalah produk D (dengan penambahan ekstrak bunga bugenvil 10%) dengan rata-rata kadar air 55,13%, kadar abu 0,55%, kadar serat kasar 3,33%, aktivitas antioksidan 44,39%, kadar betasianin 2,24 mg/100g, warna 12,79 °hue (*Red purple*), kekerasan 14,10 N/cm². Sedangkan uji organoleptik dihasilkan nilai yaitu uji warna 4,03 (suka), tekstur 4,30 (suka), rasa 3,87 (biasa), dan aroma 4,03 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka peneliti menyarankan untuk penelitian selanjutnya yaitu perlunya pembuatan boba instant dengan penambahan ekstrak bunga bugenvil mengingat boba merupakan pangan semi basah yang mudah rusak atau basi.