

## BAB V PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penambahan ekstrak bunga telang pada manisan kering *puree* daging buah pala dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak bunga telang pada pembuatan manisan kering *puree* daging buah pala memberikan pengaruh nyata terhadap warna, kadar air, kadar serat kasar, kadar gula reduksi, kadar sukrosa, nilai pH, nilai aktivitas air, kadar antosianin, dan kadar antioksidan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik adalah perlakuan E (penambahan ekstrak bunga telang 8%) dengan nilai rata-rata warna 357,81°Hue, kadar air 20,40%, kadar abu 2,72%, serat kasar 1,02%, gula reduksi 14,09%, sukrosa 61,15%, pH 3,37, aw 0,686, antosianin 4,75%, antioksidan 37,22%, angka kapang khamir  $0,70 \times 10^2$ , angka lempeng total  $0,92 \times 10^2$ , organoleptik warna (4,00), aroma (3,65), rasa (3,70) dan tekstur (3,90).

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengembangkan penelitian dengan menggunakan jenis buah lainnya sebagai bahan baku pembuatan manisan kering berbasis *puree*, mengingat penelitian mengenai produk manisan kering dari *puree* buah masih terbatas, dan melakukan pengujian umur simpan terhadap produk manisan kering.