

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan perendaman kelopak rosella dengan asam askorbat terhadap bubuk rosella memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen, warna, waktu larut, bagian tidak larut, kadar air, kadar abu, antioksidan, antosianin, Vitamin C, organoleptik rasa bolu kukus, dan organoleptik warna dan rasa puding, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap organoleptik warna bolu kukus.
2. Perendaman kelopak rosella dengan asam askorbat pada penelitian menurunkan kadar antosianin, tetapi kandungan vitamin C dan antioksidannya mengalami kenaikan.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis warna, analisis penyimpanan 8 minggu dan analisis organoleptik yaitu perlakuan B (perendaman dengan asam askorbat 5%) dimana nilai rata-rata hasil analisis yaitu rendemen 12,58%, ⁰Hue 82,60, waktu larut 65,02 detik, bagian tidak larut 34,49%, organoleptik selama penyimpanan yaitu tidak terjadi perubahan terhadap warna selama penyimpanan 8 minggu, kadar air 11,22%, kadar abu 5,93%, antioksidan 91,40%, antosianin 31,34 mg/L, Vitamin C 5,96 g/100g, Organoleptik bolu kukus pada warna 3,85 (suka), dan rasa 3,95 (suka), organoleptik puding pada warna 3 (biasa) dan rasa 3,6 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan :

1. Sebaiknya perendaman kelopak rosella dengan asam askorbat dilakukan pada konsentrasi dibawah 10% agar dapat mempertahankan warna dari bubuk rosella selama penyimpanan.
2. Untuk selanjutnya dilakukan pengeringan dengan berbagai suhu dan lama pengeringan rosella dengan perendaman asam askorbat untuk menghasilkan bubuk rosella dengan karakteristik fisik dan kimia yang paling bagus.