

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak bunga telang berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *hard candy* terutama pada uji derajat warna, kadar air, kadar antosianin, aktivitas antioksidan, pH, uji organoleptik (aroma dan rasa).
2. Penambahan konsentrasi ekstrak bunga telang 1% menghasilkan warna *dark moderate red*, kadar air 1,368%, kadar antosianin 2,39 mg/L, aktivitas antioksidan 59,60%, pH 4,71. Parameter pengujian organoleptik penerimaan keseluruhan disukai panelis.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan penulis adalah perlu dilakukannya uji lanjutan terhadap umur simpan *hard candy* bunga telang.