

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. *Dark chocolate bar* dengan penambahan bubuk bunga telang berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, kadar air, tekstur, warna b*, organoleptik mutu hedonik aroma dan tekstur, serta organoleptik hedonik penerimaan keseluruhan. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna L dan a* serta organoleptik mutu hedonik rasa.
2. Perlakuan terbaik dimiliki oleh *dark chocolate bar* dengan penambahan bubuk bunga telang 2% (P1) dengan karakteristik fisikokimia dan sensori yaitu aktivitas antioksidan 63,29%, total fenol 153,32 ppm, kadar air 2,56%, tekstur 65,73 N, nilai L 25,33, nilai a* 10,20, nilai b* 22,33, organoleptik mutu hedonik aroma 4,08 (khas *dark chocolate bar*), organoleptik mutu hedonik rasa 3,24 (agak pahit), organoleptik mutu hedonik tekstur 3,76 (agak halus), dan penerimaan keseluruhan 3,68 (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang umur simpan *dark chocolate bar* dengan penambahan bubuk bunga telang.