

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan penambahan bubuk ekstrak bunga telang berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *dark chocolate* pada aktivitas antioksidan, kadar total fenol, kadar air, derajat warna, tekstur, organoleptik mutu hedonik warna dan hedonik penerimaan keseluruhan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik mutu hedonik rasa dan tekstur.
2. Perlakuan *dark chocolate* terbaik terdapat pada penambahan bubuk ekstrak bunga telang 6% yang menghasilkan aktivitas antioksidan sebesar 72,27%; kadar total fenol 80,26 mg GAE/g ; kadar air 1,71%; deskripsi warna *very dark desaturated red* (nilai L* 22,20, nilai a* 10,17, nilai b* 10,13); tekstur 74,02 gF; dan organoleptik mutu hedonik warna 4,64 (cokelat), rasa 3,36 (agak pahit), tekstur 4,16 (halus) dan hedonik penerimaan keseluruhan 4,88 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan agar penelitian lanjutan dilakukan untuk menentukan durasi *conching* yang optimal saat proses penambahan bubuk ekstrak bunga telang kedalam cokelat. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa aktivitas antioksidan dan kadar total fenol dalam bubuk ekstrak bunga telang yang ditambahkan ke dalam cokelat tidak mengalami penurunan yang signifikan.