

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Konsentrasi teh bunga telang (*Clitoria Ternatea L.*) pada proses penyeduhan berpengaruh nyata terhadap pH, antosianin, derajat warna, aktivitas antioksidan, mutu hedonik rasa, mutu hedonik warna, hedonik rasa dan hedonik warna dan penerimaan keseluruhan.
2. Konsentrasi teh bunga telang pada proses penyeduhan yang terbaik terdapat pada perlakuan 0,17% dengan nilai pH 4,39, antosianin 1,10 mg/mL, L*16,70 a*39,48, b*-50,08, aktivitas antioksidan 44,22%, uji sensori mutu hedonik rasa 3,04% (agak sepat), mutu hedonik warna 1,68% (ungu), hedonik rasa 3,28% (agak suka), hedonik warna 3,00% (agak suka) dan penerimaan keseluruhan 3,48% (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan uji parameter penelitian lebih lanjut tentang nilai fenol, flavonoid dan tannin teh bunga telang dengan menggunakan konsentrasi yang penulis gunakan.