

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Formulasi tapioka dan tepung ubi ungu pada produk boba (*bubble pearl*) berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia pada pengujian tekstur, warna (L^* , a^* , b^*), kadar antioksidan, dan pada pengujian organoleptik.
2. Formulasi 70g tapioka :30g tepung ubi ungu menjadi nilai terbaik karena dapat meningkatkan daya terima panelis terhadap penerimaan keseluruhan dalam organoleptik. Hasil pengujian didapatkan tekstur 21,98 gF, warna $L^*22,5$, $a^*10,2$, $b^*3,16$, kadar air 53,96, antioksidan 52,43, serta hasil penerimaan keseluruhan panelis suka (3,84) terhadap boba.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait daya tahan simpan, dan kestabilan warna ungu alami selama penyimpanan dan pemanasan.