

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dan rasio sukrosa dengan *brown sugar* terhadap karakteristik sensoris es krim susu kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*), dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan ekstrak bunga telang berpengaruh terhadap karakteristik sensoris es krim susu kacang tanah, terutama pada parameter warna. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak bunga telang yang ditambahkan, semakin meningkat intensitas warna biru yang dihasilkan sehingga meningkatkan daya tarik visual produk.
2. Rasio sukrosa dengan *brown sugar* berpengaruh terhadap karakteristik sensoris es krim susu kacang tanah, terutama pada parameter aroma, rasa, dan tekstur. Penggunaan *brown sugar* memberikan aroma karamel khas, rasa yang lebih kompleks, serta tekstur yang lebih lembut dibandingkan penggunaan sukrosa secara penuh.
3. Kombinasi perlakuan penambahan ekstrak bunga telang dan rasio sukrosa dengan *brown sugar* memberikan pengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur es krim susu kacang tanah, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kesukaan keseluruhan. Berdasarkan uji indeks efektivitas, perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan A3B2 (penambahan ekstrak bunga telang 16 g dan rasio sukrosa : *brown sugar* 25% : 75%) karena menghasilkan karakteristik sensoris yang paling baik dibandingkan perlakuan lainnya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dan rasio sukrosa dengan *brown sugar* terhadap karakteristik sensoris es krim susu kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.), maka dapat disampaikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Disarankan dilakukan pengembangan formulasi es krim susu kacang tanah untuk memperoleh karakteristik sensoris yang lebih optimal, khususnya pada parameter aroma dan rasa sesuai preferensi konsumen.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait karakteristik fisik dan kimia es krim susu kacang tanah dengan penambahan ekstrak bunga telang dan rasio sukrosa dengan *brown sugar*, meliputi kadar protein, kadar lemak, total padatan, *overrun*, daya leleh, viskositas, serta aktivitas antioksidan agar diperoleh data mutu produk yang lebih lengkap.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai potensi peningkatan nilai fungsional produk akibat penambahan ekstrak bunga telang, mengingat bunga telang mengandung senyawa bioaktif seperti antosianin yang berpotensi memberikan aktivitas antioksidan.
4. Perlu dilakukan pengujian umur simpan untuk mengetahui kestabilan warna, aroma, rasa, dan tekstur selama penyimpanan beku, serta uji mikrobiologi untuk memastikan keamanan produk.
5. Disarankan penggunaan variasi konsentrasi ekstrak bunga telang serta rasio sukrosa dengan *brown sugar* yang lebih beragam untuk memperoleh formulasi optimum sesuai preferensi konsumen.