

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah :

Kesimpulan Umum :

1. Cendol yang dihasilkan dengan sifat fisik, kimia yang disukai panelis ada pada perlakuan suhu pengeringan bunga telang 50°C dan perbandingan tapioka tepung beras 75:25.

Kesimpulan Khusus :

1. Pengaruh rasio tapioka dan tepung beras serta suhu pengeringan bunga telang dihasilkan cendol berbahan dasar pati tapioka dan tepung beras yang mempunyai sifat fisik, kimia, yang memenuhi syarat dan disukai panelis
2. Cendol dengan perlakuan suhu pengeringan bunga telang 50°C dan perbandingan tapioka : beras 75 : 25 yang disukai panelis memiliki warna dengan tingkat kecerahan $36,44 \pm 5,66$, sineresis $11,19 \pm 0,76$, kadar air 74,23, kadar pati 24,29, aktivitas antioksidan 3,52.

B. Saran

Hasil penelitian ini membutuhkan penelitian lebih lanjut untuk penambahan variasi konsentrasi ekstrak bunga telang pada pembuatan cendol. Salah satu syarat keberhasilan produk untuk dapat diterima konsumen harus memiliki sifat organoleptik yang baik sebagaimana umumnya produk sejenis. Untuk itu, diperlukan kajian lanjutan sehingga dapat diperoleh cendol yang lebih baik.