

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- Semakin rendah nilai pH pada *hard candy* maka nilai intensitas warna a^* (+a) akan semakin tinggi dan nilai intensitas warna b^* (-b) akan semakin rendah, sedangkan semakin tinggi nilai pH pada *hard candy* maka nilai intensitas warna a^* (+a) akan semakin rendah dan nilai intensitas warna b^* (-b) akan semakin tinggi.
- Produk *hard candy* dengan nilai pH 4 menghasilkan aktivitas antioksidan dan total antosianin yang terbaik, yaitu untuk aktivitas antioksidan sebesar 10,484% dan untuk total antosianin sebesar 2,104 mg/100 g.
- Panelis lebih menyukai warna dan *overall* dari produk dengan pH 3, namun untuk atribut rasa panelis lebih menyukai produk dengan pH 4.
- Selama penyimpanan, warna pada produk *hard candy* mengalami perubahan menjadi memutih dan total antosianin pada produk *hard candy* mengalami penurunan di setiap minggunya. Sehingga untuk produk *hard candy* dengan pewarna alami bunga telang memang tidak bisa disimpan untuk jangka waktu yang lama.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan pengukuran perubahan pH pada produk *hard candy* dan dilakukan pengujian sensori di tiap minggu penyimpanan untuk mengetahui bagaimana penerimaan konsumen terhadap *hard candy* yang sudah mengalami penyimpanan.
- Perlu dilakukan penelitian berkaitan dengan umur simpan produk *hard candy* dengan memperhatikan setiap aspek penyimpanan yang lebih lengkap seperti suhu, kelembaban, tempat penyimpanan, jenis pengemas, dan lain-lain supaya dapat diketahui kondisi penyimpanan yang terbaik untuk produk *hard candy* yang memiliki kandungan antosianin di dalamnya.
- Perlu dilakukan penelitian dan perlakuan tertentu untuk membuat antosianin dalam permen bisa lebih stabil untuk jangka panjang sehingga produk tersebut dapat diproduksi secara komersial dan diterima oleh konsumen.