5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Aplikasi ekstrak bunga *edible* mengandung antosianin pada produk pangan dapat dilakukan dengan bunga rosella, bunga mawar, dan bunga telang. Ekstrak bunga *edible* yang diaplikasikan pada produk pangan diperoleh dari hasil metode maserasi. Perbedaan bunga *edible* dan kondisi ekstraksi menghasilkan ekstrak dengan karakteristik yang berbeda pula. Bunga rosella cenderung memberikan warna merah keunguan, bunga mawar cenderung memberikan kontribusi warna kemerahan dan merah muda, sedangkan bunga telang cenderung memberikan warna kebiruan hingga keunguan baik pada ekstrak dan produk pangan. Total antosianin dan aktivitas antioksidan dari ekstrak yang dihasilkan beragam, dimana kandungan ekstrak bunga rosella dan telang lebih tinggi daripada ekstrak bunga mawar.

Proses pengolahan produk memiliki efek bagi karakteristik produk pangan dengan aplikasi ekstrak, diantaranya adalah proses pemanasan, reaksi *maillard*, *leaching*, fermentasi, dan enkapsulasi. Kandungan bahan baku produk dapat mempengaruhi karakteristik produk dengan aplikasi ekstrak. Perbedaan proses pengolahan produk dan kandungan bahan baku dapat merubah warna, serta meningkatkan maupun menurunkan total antosianin dan aktivitas antioksidan dari produk pangan dengan aplikasi ekstrak. Beberapa produk yang mendapat kontribusi warna yang baik sekaligus ditingkatkan kandungan antosianin dan antioksidannya dari ekstrak bunga rosella, mawwar, dan telang yang mengandung antosianin adalah *cupcake*, agar-agar, sirup, selai, konsentrat minuman, jeli, *cookies*, *yoghurt*, stroberi kaleng, *sponge cake*, nasi, nasi *parboiled*, dan tape ketan.

5.2. Saran

Penelitian tentang aplikasi ekstrak bunga mengandung antosianin selain bunga rosella, bunga mawar, dan bunga telang pada produk pangan masih belum banyak ditemukan. Oleh karena itu, dapat dilakukan penelitian tentang aplikasi ekstrak dari bunga mengandung antosianin pada produk pangan yang lebih banyak lagi. Selain itu, dapat pula dilakukan penelitian tentang enkapsulasi ekstrak yang dihasilkan dari bunga mengandung antosianin untuk diaplikasikan pada produk pangan.