

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Kue talam ekstrak bunga telang pH 3, 4, 5 dengan teknik ultrasonik dan maserasi berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori.
- Kue talam ekstrak bunga telang pH 3, 4, 5 dengan teknik ultrasonik dapat menurunkan nilai intensitas warna pada L (*Lightness*), meningkatkan intensitas warna a* dan b* dibandingkan dengan teknik maserasi.
- Teknik ultrasonik pada kue talam pH 3, 4, 5 maupun maserasi tidak berpengaruh terhadap tekstur.
- Kue talam ekstrak bunga telang pH 3, 4, 5 dengan teknik ultrasonik dapat meningkatkan aktivitas antioksidan dibandingkan dengan teknik maserasi.
- Intensitas warna saling berkorelasi dengan aktivitas antioksidan.
- Kue talam pH 5 dengan teknik ultrasonik merupakan tingkat kesukaan tertinggi berdasarkan uji sensori *rating hedonic*.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian selanjutnya yaitu uji umur simpan kue talam dengan pH 3, 4, dan 5 berdasarkan karakteristik mikrobiologi.
- Perlu dilakukan penelitian selanjutnya yaitu ekstrak bunga telang yang diaplikasikan pada kue tradisional lainnya.