

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pada konsentrasi 17,5% menunjukkan total penyerapan tertinggi yaitu sebesar 1,763 g, sedangkan pada lama imobilisasi 2 jam menunjukkan total penyerapan tertinggi sebesar 1,893 g dan total antosianin terserap tertinggi sebesar 27,43 $\mu\text{g/mL}$.
2. Tidak ditemukannya pengaruh antara konsentrasi ekstrak rosela dan lama imobilisasi terhadap karakteristik TTI.
3. TTI terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan A3B2, yaitu TTI dengan perlakuan konsentrasi sebesar 22,5% dan lama imobilisasi selama 2 jam. Perlakuan tersebut memiliki nilai total penyerapan sebesar 1,56 g, total antosianin terserap sebesar 25,77 $\mu\text{g/mL}$, nilai L sebesar 72,19, warna a sebesar 8,53 dan warna b sebesar 6,44 dan nilai ΔE sebesar 10,98.
4. Stabilitas antosianin TTI memiliki nilai penurunan tertinggi pada suhu pengamatan 50° C sebesar 2,798 dan nilai retensi terendah pada suhu pengamatan 50° C dengan waktu pengamatan 12 jam sebesar 91,58%.

B. Saran

Saran yang dapat disampaikan oleh penulis adalah diperlukannya penelitian lebih lanjut mengenai stabilitas warna dalam jangka waktu yang lebih panjang. Selain itu, pengaplikasian TTI terhadap kesegaran produk pangan perlu diteliti lebih lanjut.