

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka didapatkan hasil mengenai kandungan atau gizi yang terdapat didalam tanaman bunga telang, sebagai berikut:

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) merupakan salah satu dari tanaman yang semua bagiannya memiliki manfaat fungsional bagi tubuh manusia. Bagian kelopak bunganya dilaporkan bermanfaat sebagai anti-oksidan, anti-diabetes, anti-obesitas, anti-kanker, anti-inflamasi, anti-biotik dan melindungi jaringan hati. Berbagai komponen bioaktif ditemukan pada bunga telang, baik yang bersifat lipofilik maupun hidrofilik.

Berdasarkan hasil eksperimen terdapat lima segi aspek yang diambil oleh peneliti yaitu rasa, tekstur, aroma, warna, dan penampilan. Berikut kesimpulan dari ke empat aspek tersebut:

1. Rasa

Dari aspek rasa yang didapat dari dua puluh panelis, sebanyak 17 panelis pada skala 5 *semantic differential* dengan persentase sebesar 85% dan diperoleh rata - rata sebesar 4.85, artinya sebagian besar panelis

menyukai rasa boba thai *tea* bunga telang yang manis pada sampel eksperimen ketiga.

2. Tekstur

Dari aspek tekstur yang didapat dari dua puluh panelis, sebanyak 17 panelis memilih pada skala 5 *semantic differential* dengan persentase sebesar 85% dan diperoleh rata - rata sebesar 4.85, yang berarti sebagian besar panelis menyukai tekstur boba thai *tea* bunga telang yang bagus dan kenyal.

3. Aroma

Dari aspek aroma yang didapat dari dua puluh panelis, sebanyak 13 panelis pada skala 4 *semantic differential* dengan persentase sebesar 65%, dan diperoleh rata - rata sebesar 4.05, yang berarti sebagian besar panelis mengatakan bahwa boba thai *tea* bunga telang memiliki aroma khas bunga telang.

4. Warna dan Penampilan

Dari aspek warna yang didapat dari dua puluh panelis, dengan seluruh panelis memilih skala 5 *semantic differential* dengan persentase sebesar 100%, dan diperoleh rata - rata sebesar 5.00, yang artinya seluruh panelis menyukai warna biru yang menarik dan alami minuman boba thai *tea* bunga telang yang diperoleh dari bunga telang itu sendiri.

Dari aspek penampilan yang didapat dari dua puluh panelis, sebanyak 18 panelis memilih skala 5 *semantic differential* dengan persentase sebesar 90%, dan diperoleh rata - rata sebesar 4.90, yang berarti mayoritas panelis menyukai penampilan dari boba thai *tea* bunga telang yang memiliki warna biru yang menarik dan cantik.

Dengan secara keseluruhan diperoleh nilai rata - rata berdasarkan indikator rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan, sebagian besar panelis menyukai minuman boba thai *tea* bunga telang dari segi warna dengan nilai rata - rata 5.00, dan kemudian segi penampilan 4.90, rasa 4.85, tekstur 4.85, dan harum bunga telang 4.05. Maka dari itu peneliti menyimpulkan bahwa berdasarkan penelitian oleh aspek rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan cukup baik dan dapat diterima oleh panelis.

B. Saran

Dari kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini, maka diberikan saran sebagai berikut:

1. Perhatikan durasi memasak boba, jangan terlalu cepat karena untuk menghindari boba yang tidak matang, dan jangan pula terlalu lama agar tekstur boba tidak hancur atau terlalu lembek.
2. Perhatikan resep standar, agar hasil baik dan sempurna.
3. Boba thai *tea* bunga telang cocok untuk dijadikan sebagai menu minuman sehat untuk keluarga dan dapat di nikmati oleh segala usia.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

Gardjito Murdijati & Dimas Rahardian A.M. 2011. *Sejarah dan tradisi minum teh, cara benar menyeduh dan menikmati teh, khasiat teh*. Yogyakarta :PT Kansius

Ratna Somantri & Tanti K. 2013. *Kisah dan khasiat teh*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Jurnal:

Ana, Zussiva, and Karina Lauren Bertha. 2012. "*Ekstraksi dan analisis zat warna biru (anthosianin) dari bunga telang (Clitoria ternatea) sebagai pewarna alami*." *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1.1 (2012): 356-365.

Andarista, Wempy. 2020. *Kajian Pembuatan Boba Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) dengan penambahan Sari buah papaya (Carica Papaya L.) sebagai alternatif makanan kaya zat besi dan vitamin c untuk remaja putri*. Oleh Wempy Andarista Tugas Akhir Politeknik kehatan Tanjungkarang Jurusan Gizi. Hal 15 (bahan pembuatan boba)
file:///C:/Users/User/Downloads/Documents/BAB%20II_2.pdf

Angriani, Lisa. 2019. *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea)*

Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan.
Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian,
Universitas Hasanuddin, Makassar. CANREA JOURNAL. Vol. 2
Issue 1, Juni 2019 (Jurnal Online)
<https://core.ac.uk/download/pdf/231106051.pdf>

- Budiasih, K. S., 2017. *Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (Clitoriaternatea)*. Yogyakarta, FMIPA UNY, pp. 201-206
- Dalimartha, S., 2008. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid 5 ed. Jakarta: Wisma Hijau.
- Commins, Terry. 2008. *Development of the tea industry in Thailand. As. J. Food Ag-Ind.2008, 1(01) History of Tea in Thailand*. King Mongkut's University of Technology Thonburi. Hal 5
https://www.academia.edu/424778/Development_of_the_tea_industry_in_Thailand
- Daisy P., and Rajathi, M., *Hypoglycemic Effects of Clitoria ternatea Linn.(Fabaceae) in Alloxaninduced Diabetes in Rats, Trop. J.Pharm. Res.*, October 2009; 8 (5): 393-398.
- Daisy, P, Kanakappan S and Rajathi, M. 2009, *Antihyperglycemic and antihyperlipidemic effects of Clitoria ternatea Linn. in alloxan-induced diabetic rats*, African J. Micro. Res. Vol. 3 (5) pp. 287-291 May, 2009.
- Jacob L and Latha MS., 2012, *Anticancer activity of Clitoria ternatea Linn, agains Dalton limphoma, Int. J. Pharm. Phytochem. Res.*, 4(4)207-212.
- Lakshmi, CHN., Raju BDP., Madhavi, T., and Sushma, NJ., *Identification Of Bioactive Compounds By Ftir Analysis And In Vitro Antioxidant Activity Of Clitoria*

Kusuma, Aisyah Denta. 2019. *Potensi Teh Bungat Telang (Clitoria ternatea) Sebagai Obat Pengencer Dahak Herbal Melalui Uji Mukositas*". Vol. 4 Edisi 2, Desember 2019. Risenologi (Jurnal Sains, Teknologi, Sosial, Pendidikan, dan Bahasa). akultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Jakarta

Lekahena, Vanessa Natalie Jane. *Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang*. Staf Pengajar Prodi THP FAPERTA UMMU-Ternate Hal. 2.
<https://ejournal.stipwunaraha.ac.id> . Diakses 25 Juni 2021

Marpaung, A.M. 2020. *Tinjauan dan Manfaat Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) bagi Kesehatan Manusia*. J. Functional Food. & Nutraceutical, 1(2), pp.1-23.

Safitri, Rosyida Awalia dkk .2021. *Kandungan Gizi dalam Minuman Kekinian "Boba Milk Tea"*. *Journal of Public Health*. Volume 4 – No. 1 – April 2021 P-ISSN: 2614-5057, E-ISSN: 2614-5065. Jurusan Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia (Hal. 56)
<https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gjph/article/view/1443/761> .
Diakses 10 Desember 2021

Setia, Apriani. 2020. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga telang (Clitoria ternatea L) dengan metode DPPH*. Hal 1

Veronica, Mayrinn Trifosa dan Ibnu Malkan Bakhrul Ilmi. 2020. *Minuman Kekinian Di kalangan Mahasiswa Depok dan Jakarta*. Fakultas Ilmu Kesehatan: Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta. Indonesian Journal of Health Development Vol.2 No.2, September 2020.
<https://ijhd.upnvj.ac.id/index.php/ijhd/article/view/48/31> . Diakses 30 November 2021

Website:

Adrian, dr. Kevin (Alodokter). 2021. 5 Manfaat bunga telang sebagai obat herbal. <https://www.alodokter.com/5-manfaat-bunga-telang-sebagai-obat-herbal-alami> . Diakses 25 Juni 2021

Apa Itu QQ, Tingkat Kematangan Sempurna Pada Boba?.
<https://www.kompas.com/food/read/2020/07/05/150700075/apa-itu-qq-tingkat-kematangan-sempurna-pada-boba-?page=all> .
Diakses 25 Juni 2021

Cindana dan allya. 2017. Asal usul thai tea.
<https://foddiesite.wordpress.com/2017/11/20/asal-usul-thai-tea/>

Gisela, Niken. 2019. Infia.co: Ternyata Ini Loh Asal Usul Boba Pada Bubble Tea. https://www.infia.co/news/ternyata-ini-loh-asal-usul-boba-pada-bubble-tea_wSqXRANE

Haekal Shabbaz. 2020. Sejarah Penemuan Boba.
<https://www.bobatimeindonesia.com/sejarah-penemuan-boba-bobatime/> Diakses 10 Desember 2021

Kompas.com. 2020, 15 Februari. "Thai Tea, Cita Rasa Minuman Thailand yang Mendunia". Oleh: Gading Perkasa.
<https://lifestyle.kompas.com/read/2020/02/15/144356620/thai-tea-cita-rasa-minuman-thailand-yang-mendunia>

Kompasiana.com. 2020. Bunga Telang Nan Indah Kaya Manfaat.
<https://www.kompasiana.com/hastira/5e4c3aced541df0c303bd904/bunga-telang-nan-indah-kaya-manfaat?page=all> . Diakses 27 Juni 2021

Lararenjana, Edelweis. 2021. Manfaat dan Bahaya Bunga Telang yang Patut Diketahui, Baca Selengkapnya.
<https://www.merdeka.com/jatim/manfaat-dan-bahaya-bunga->

[telang-yang-patut-diketahui-baca-selengkapnya-klm.html?page=3](#) .
Diakses 25 Juni 2021

Orami.co.id. 2022, 22 Januari. Kesehatan Umum: 11+ Manfaat Bunga
Telang, Bisa Obati Asma dan Lancarkan Menstruasi!. oleh:
Afi Afifah R. dalam
<https://www.orami.co.id/magazine/manfaat-bunga-telang> . Diakses
30 Mei 2022

Popbela. 2019, 5 Oktober. 7 Fakta tentang Sejarah Minuman Boba. oleh:
Dina Lathifa <https://www.popbela.com/lifestyle/food/dinalathifa/7-fakta-tentang-sejarah-minuman-boba/7> . Diakses 25 Juni 2021

Tapioka <https://id.wikipedia.org/wiki/Tapioka> . Diakses 25 Juni 2021

Teh susu Mutiara. https://id.wikipedia.org/wiki/Teh_susu_mutiara .
Diakses 25 Juni 2021

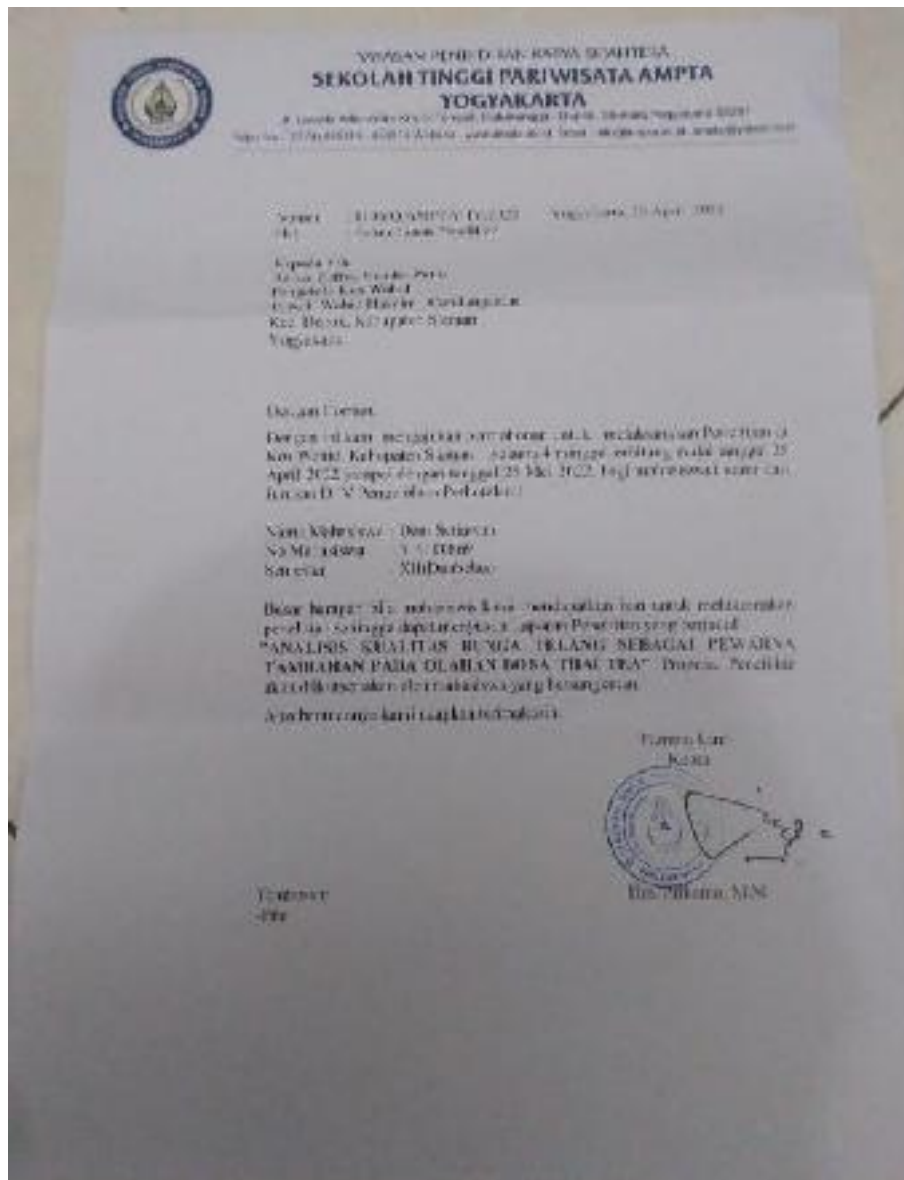
Thebobatimeindonesia.com. 2020, 2 November. Sejarah Penemuan Boba.
Oleh: Haekal Shabbaz.
<https://www.bobatimeindonesia.com/sejarah-penemuan-boba-bobatime/> . Diakses 12 Desember 2021

Tysara, Laudia. 2020. 10 Manfaat Bunga Telang untuk Kesehatan
Begini Ramuannya. <https://hot.liputan6.com/read/4361566/10-manfaat-bunga-telang-untuk-kesehatan-begini-ramuannya> .
Diakses 25 Juni 2021

Wikipedia.com. Kembang Telang dalam.
https://id.wikipedia.org/wiki/Kembang_telang . Diakses 25 Juni
2021

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Pengantar Penelitian



2. Surat Pengantar Responden

Kepada Yth. Bapak/Ibu/Saudara/I Di Tempat.

Dengana Hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul “ANALISIS KUALITAS BUNGA TELANG SEBAGAI PEWARNA TAMBAHAN PADA OLAHAN BOBA THAI TEA”.

Untuk melengkapi data - data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuisisioner sesuai dengan pertanyaan yang telah ditentukan peneliti. Perlu saya sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan berpengaruh kepada nilai maupun status bapak/ibu/saudara/I.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu dan hasil wawancara/kuisisioner ini sangat berarti dalam proses penelitian yang akan saya lakukan. Dengan demikian saya ucapkan banyak terimakasih.

Hormat saya,

Deni Setiawan

Peneliti.

3. Kuesioner

Kuisisioner Penilaian

Kuisisioner terhadap “kualitas boba thai tea bunga telang dengan aspek Rasa, Aroma, Tekstur, Warna, dan Penampilan” di Kos Pria Wahid Jl. Nologaten, Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama : _____

Jenis Kelamin : Laki – Laki Perempuan

Usia : 17 - 20 Th
 21 - 25 Th
 Diatas 26 Th

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Panelis diminta untuk mencicipi boba thai tea bunga telang
2. Berikan penilaian, dengan mengisi dengan (√) pada kolom yang sudah ditentukan berdasarkan skala penilaian.

3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka Sekali (SSS) : 5

Sangat Suka (S) : 4

Suka : 3

Tidak Suka (ST) : 2

Sangat Tidak Suka : 1

Apakah saudara mengetahui boba ? Ya Tidak

Apakah saudara mengetahui thai tea ? Ya Tidak

Apakah saudara mengetahui bunga telang? Ya Tidak

Apakah saudara menyukai minuman thai tea ? Ya Tidak

4. Lembar Jawaban Kuisisioner Penelitian

Indikator	Pertanyaan	Jawaban Panelis				
		STS	TS	S	SS	SS S
		1	2	3	4	5
Rasa	Minuman boba thai tea bunga telang memiliki rasa yang enak?					
Aroma	Minuman ini memiliki aroma khas bunga telang.					
	Minuman ini memiliki aroma manis.					
Tekstur	Minuman ini (boba) memiliki tekstur yang bagus dan kenyal.					
Warna	Minuman ini berwarna biru menarik.					
Penampilan	Minuman ini memiliki tampilan yang menarik.					

5. Data Hasil Penelitian

Kualitas boba thai tea bunga telang																									
panelis	Rasa					Aroma					Tekstur					Warna					Penampilan				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1					√					√					√					√					√
2					√					√					√					√					√
3					√									√						√					√
4				√										√						√					√
5					√					√					√					√					√
6					√			√							√					√					√
7					√					√				√						√					
8				√						√					√					√					√
9					√					√					√					√					√
10					√			√							√					√					√
11					√					√				√						√					√
12					√					√				√						√			√		
13					√					√					√					√					√
14					√					√					√					√					√
15					√									√						√					√
16					√			√							√					√					√
17					√					√					√					√					√
18					√									√						√					√
19				√						√					√					√			√		
20					√					√					√					√					√

	-	-	-	3	17	-	-	3	13	4	-	-	-	3	17	-	-	-	-	20	-	-	-	2	18
%				15 %	85%			15 %	65 %	20 %				15 %	85 %					100 %				10 %	90 %
JML				12	85			9	52	20				12	85					100				8	90
Total	97				81				97				100				98								
Rata - rata	4.85				4.05				4.85				5.00				4.90								

7. Produk

