

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisis minuman serbuk jamu dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) pada perlakuan konsentrasi maltodekstrin dan konsentrasi putih telur terhadap parameter kadar air, kelarutan dan rendemen, sedangkan pada parameter, kadar abu, kadar Vitamin C, dan aktivitas antioksidan tidak terdapat interaksi yang nyata ( $p \geq 0,05$ )
2. Minuman serbuk daun kelor dan daun pandan pada perlakuan konsentrasi maltodekstrin 10% dan perlakuan konsentrasi putih telur 10% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air sebesar 2,3811%, kadar abu sebesar 1,98%, rendemen sebesar 13,267%, kelarutan sebesar 72,41%, kadar Vitamin C sebesar 4,7162 mg/100g, dan aktivitas antioksidan sebesar 58,97%, skor organoleptik rasa sebesar 3,60 (sedikit tidak suka), skor organoleptik aroma sebesar 4,60 (netral) dan skor organoleptik warna sebesar 4,88 (netral).
3. Umur simpan dari minuman serbuk dengan perlakuan konsentrasi maltodekstrin 10% dan perlakuan konsentrasi putih telur 10% pada suhu 30°C dan RH 75% adalah 20,7782 bulan apabila menggunakan plastik PP, sedangkan apabila menggunakan aluminium foil, maka umur simpannya adalah 35,4584 bulan.

#### B. Saran

1. Perlu dilakukan penambahan pemanis, seperti gula, untuk memperbaiki parameter rasa dari minuman daun kelor dan daun pandan
2. Penelitian menggunakan *foaming agent* lain dapat dilakukan untuk mengetahui adanya perbedaan kualitas minuman serbuk daun kelor dan daun pandan yang dihasilkan.
3. Penambahan jenis garam jenuh yang digunakan dapat dilakukan untuk memperoleh lama umur simpan minuman serbuk daun kelor dan daun pandan yang lebih pasti