

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap kadar air, kecepatan larut, kelarutan (solubility), dan uji organoleptik warna minuman serbuk sedangkan pada parameter kadar abu, rendemen, pH, aktivitas antioksidan, vitamin C, analisis warna (L, a, dan b), serta uji organoleptik rasa dan aroma tidak terjadi interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$).
2. Penggunaan konsentrasi maltodekstrin 20% dan suhu pengeringan 40°C C (Formulasi A3B1) merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan minuman serbuk dengan nilai kadar air 3.90%, kadar abu 0,834%, rendemen 17,69%, pH 4,97, kelarutan 99,58%, kecepatan larut 0,36g/s, vitamin C 2,89mg/100g, aktivitas antioksidan 30,76%, analisis warna ($L^* 2,70$, $a^* -0,13$ dan $b^* -0,73$), dan uji organoleptik rasa 4.15 (suka), warna 3,65 (suka) dan aroma 3,55 (suka) serta memiliki kadar antosianin sebesar 9,70 mg/L.

B. Saran

1. Perlu dilakukan uji cemaran logam berat, mikroba berbahaya, dan sitrulin.
2. Perlu dilakukan pengujian antioksidan selain metode DPPH untuk menghindari potensi bias.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki rasa dan aroma, maupun segi kandungan gizi minuman serbuk..
4. Perlu dicari kemasan dan kondisi penyimpanan yang sesuai untuk menjaga kualitas dari produk terutama stabilitas warna serta lama penyimpanan dari minuman serbuk.