BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap rendemen, kadar air, aktivitas antioksidan, kelarutan, kecepatan larut, vitamin C, serta uji organoleptik warna, aroma, dan rasa minuman instan. Pada parameter kadar abu dan pH tidak terjadi interaksi yang nyata.
2. Penggunaan konsentrasi maltodekstrin 15% dan lama pengeringan 5 jam (Formulasi A3B1) merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan minuman instan dengan nilai rendemen 14,17%, kadar air 3,01%, kadar abu 1,97%, kelarutan 90,57%, kecepatan larut 0,06 g/s, aktivitas antioksidan 30,15%, dan uji organoleptik warna 3,48 (agak suka), aroma 3,84 (agak suka), dan rasa 4,0 (agak suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas antioksidan selain metode DPPH.
2. Perlu dilakukan metode pengeringan lain, seperti metode *spray drying* untuk menghasilkan kualitas minuman instan yang lebih baik.
3. Penelitian menggunakan bahan pengisi lain dapat dilakukan untuk mengetahui adanya perbedaan kualitas minuman instan yang dihasilkan.
4. Perlu dilakukan penelitian untuk pendugaan umur simpan minuman instan.