

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan konsentrasi maltodekstrin dengan konsentrasi putih telur terhadap rendemen, kelarutan, dan total fenolik, sedangkan untuk kadar air, kadar abu, pH, derajat putih, dan aktivitas antioksidan tidak terdapat interaksi yang nyata. Kombinasi perlakuan maltodekstrin dan putih telur berpengaruh nyata terhadap organoleptik warna, namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik aroma, rasa, dan kekentalan minuman serbuk Jamu Kebonagung.
2. Kombinasi perlakuan konsentrasi maltodekstrin 20% dengan putih telur 10% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan minuman serbuk Jamu Kebonagung dengan nilai kadar air 4,508%, kadar abu 1,442%, pH 6,815, rendemen 17,986%, kelarutan 84,661%, aktivitas antioksidan 78,868 mg AAE/g, total fenolik 42,360 mg GAE/g, Derajat putih 66,653%, uji skoring warna 4,467 (amat sangat coklat), aroma 3,567 (khas rempah), rasa 3,667 (khas rempah) dan kekentalan 2,500 (cair).

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penggunaan jenis bahan pengisi dan agen pembusa untuk mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik.
2. Perlu dilakukan analisis senyawa bioaktif lain seperti flavonoid dan alkaloid untuk mengetahui senyawa fitokimia produk.
3. Perlu dilakukan analisis umur simpan untuk mengetahui stabilitas mutu minuman serbuk Jamu Kebonagung selama penyimpanan.