

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan penambahan dekstrin berpengaruh nyata terhadap karakteristik rendemen, kadar air, kecepatan larut, aktivitas antioksidan dan organoleptik hedonik warna, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan.
2. Berdasarkan penambahan dekstrin merupakan perlakuan 25% terbaik dengan rendemen sebesar 7,8%, kadar air 11,93%, kecepatan larut 110 detik, aktivitas antioksidan 54,28% dan organoleptik hedonik warna 4,36, aroma 4,08, rasa 4,36, dan penerimaan keseluruhan 4,76.

1.2.Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka saran yang disampaikan yaitu penambahan dekstrin terhadap minuman serbuk serai disarankan menggunakan dekstrin 25% untuk mendapatkan serbuk serai yang disukai panelis