

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Konsentrasi maltodekstrin sebagai bahan penyalut berpengaruh terhadap karakteristik rendemen, warna L^* dan a^* , kadar air, kelarutan, kadar kapsaisin serta efisiensi enkapsulasi pada enkapsulat cabai merah bubuk, tetapi tidak berpengaruh terhadap warna b^* .
2. Bahan penyalut maltodekstrin dengan konsentrasi sebesar 3% merupakan perlakuan yang memiliki karakteristik terbaik dengan rendemen 62,71%; nilai L^* 47,94; nilai a^* 16,37; nilai b^* 27,20; kadar air 13,33%; kelarutan 40,09%; kadar kapsaisin terenkapsulasi (K_E) 0,174 mg/g; kadar total kapsaisin (K_T) 5,214 $\mu\text{g/g}$ dan efisiensi enkapsulasi 3,373%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut yang berfokus dalam mempertahankan warna dari cabai merah bubuk serta peningkatan efisiensi enkapsulasi dengan perlakuan pengkombinasian jenis bahan penyalut dan metode enkapsulasi.