

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penggunaan konsentrasi maltodekstrin terhadap minuman serbuk instan daun sungkai dan jahe merah berpengaruh nyata terhadap waktu larut, Lightness, nilai a^* , aktivitas antioksidan, total fenol, total flavonoid, mutu hedonik rasa pahit, mutu hedonik rasa pedas, mutu hedonik aroma, hedonik warna, dan hedonik aroma tetapi tidak berbeda nyata terhadap kadar air, kelarutan, nilai b^* , hedonik rasa dan hedonik penerimaan keseluruhan.
2. Perlakuan terbaik yang dihasilkan pada penelitian ini adalah perlakuan dengan penggunaan maltodekstrin 10% untuk nilai yang dihasilkan nilai kadar air 4,26%, nilai kelarutan 89,44%, nilai waktu larut 55,45 detik, nilai Lightness 56,2, nilai a^* 12,43, nilai b^* 27,16, nilai aktivitas antioksidan 71,78%, nilai total fenol 5,84 mg AGE/g, nilai total flavonoid 0,46 mgQE/g, nilai mutu hedonik rasa pahit 2,92 (tidak pahit), nilai mutu hedonik rasa pedas 2,65 (tidak pedas), nilai aroma 3,27 (agak khas jahe merah), nilai hedonik warna 3,88 (agak suka), nilai hedonik aroma 3,64 (agak suka), nilai hedonik rasa 3,68 (agak suka), nilai hedonik penerimaan keseluruhan 3,60 (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap proses lama pengeringan dikarenakan kadar air pada minuman serbuk masih tinggi dan belum sesuai standar.