

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Konsentrasi maltodekstrin dalam pembuatan minuman serbuk buah pedada berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, kelarutan, vitamin C, aktivitas antioksidan, serta penilaian sensori terhadap warna dan rasa.
2. Konsentrasi tween 80 dalam pembuatan minuman serbuk buah pedada berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, kelarutan, vitamin C, aktivitas antioksidan, serta penilaian sensori terhadap warna dan rasa.
3. Interaksi maltodekstrin dan tween 80 pada pembuatan minuman serbuk buah pedada berpengaruh nyata rendemen, kadar air, kelarutan, dan aktivitas antioksidan.
4. Hasil minuman serbuk buah pedada terbaik diperoleh pada konsentrasi maltodekstrin 15% dan tween 80 1% dengan karakteristik rendemen 16,02%, kadar air 3,49%, kelarutan 82,16%, pH 2,78, vitamin C 28,74 mg/100g, aktivitas antioksidan 61,42%, serta penilaian sensori terhadap warna yaitu 4,12 (putih kekuningan), rasa yaitu 2,72 (asam) dan penerimaan keseluruhan 3,56 (agak disukai).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan minuman serbuk buah pedada.