

III. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi maltodekstrin dalam pembuatan minuman serbuk instan jeruk Pasaman memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, vitamin C, bagian tidak larut, waktu larut, pH dan aktivitas antioksidan, serta hasil uji organoleptik yang meliputi aroma, rasa, warna namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu.
2. Produk yang paling disukai panelis berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan C (penambahan maltodekstrin 20%) dengan karakteristik seperti kadar air 2,5%, kadar abu 1,3%, bagian tidak larut air 0,5%, kadar vitamin C 26,51 mg/100g, aktivitas antioksidan 27,32%, pH 4,92, waktu larut 17,67 detik, serta nilai organoleptik warna (4,6), aroma (4,5), rasa (4,3).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diberikan saran untuk melakukan uji daya simpan minuman serbuk instan dari jeruk pasaman.

