

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Pengaruh Penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik minuman serbuk instan daun salam (*Syzygium polyanthum*) berpengaruh terhadap sifat fisik yaitu rendemen, analisa waktu larut dan bagian tidak larut air dan sifat kimia meliputi kadar air, kadar abu, uji kandungan total polifenol, aktivitas antioksidan, dan organoleptik yaitu warna, namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik yaitu aroma dan rasa dari minuman serbuk instan daun salam.
2. Berdasarkan penilaian panelis produk yang paling disukai adalah produk C (penambahan maltodekstrin 15%). Hasil pengujian terhadap perlakuan C diperoleh dari rata-rata nilai kesukaan warna (4,07) hijau tua, aroma (3,87) bau khas daun salam, rasa (3,43) manis dengan sedikit rasa kelat, memiliki rendemen (46,52%), analisis waktu larut (45,00 detik), bagian tidak larut air (9,67%), kadar air (3,80%), kadar abu (0,84%), total polifenol (0,66%), aktivitas antioksidan (25,32%) dan angka lempeng total ($5,6 \times 10^2$ cfu/g)

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya adalah :

1. Melakukan penelitian lanjutan tentang pengolahan daun salam menjadi produk lain dalam pangan, karena masih sedikit pengolahan daun salam dalam bidang pangan.
2. Melakukan penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas antijamur dan antibakteri pada daun salam agar dapat mengetahui pemanfaatan lain dari daun salam.