

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah

1. Penambahan konsentrasi maltodekstrin berpengaruh nyata terhadap kadar air, rendemen, kadar antosianin, aktivitas antioksidan dan nilai L^* , a^* , b^* pewarna alami serbuk kulit buah jamblang.
2. Berdasarkan hasil analisa pewarna alami serbuk kulit buah jamblang diperoleh perlakuan terbaik dengan penambahan konsentrasi maltodekstrin sebanyak 20% yang menghasilkan rendemen 7,24%, kadar air 5,37%, antosianin 76,97 mg/L, aktivitas antioksidan 11,99 % dan nilai L^* 52,64 a^* 28,85 dan b^* -12,75.
3. Pewarna alami serbuk kulit buah jamblang ini stabil pada pH asam kurang stabil jika dilakukan pengolahan dengan menggunakan suhu tinggi dan waktu pengolahan yang terlalu lama.

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai aplikasi pewarna alami serbuk ini terhadap berbagai pangan olahan lainnya.
2. Dalam pengujian stabilitas warna antosianin, perlu ditambah parameter stabilitas warna antosianin selama penyimpanan produk.