

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan maltodekstrin ke dalam minuman serbuk instan blewah berpengaruh nyata terhadap mutu minuman serbuk instan yang dihasilkan antara lain terhadap: rendemen, waktu larut, bagian tidak larut air, kadar air, kadar abu, aktifitas antioksidan, vitamin C, dan betakaroten.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik oleh panelis terhadap warna, aroma, dan rasa semua produk dapat diterima dengan baik. Produk terbaik yang dihasilkan adalah perlakuan A (penambahan maltodekstrin 12,5%) dengan karakteristik mutunya: rendemen (8,26%), waktu larut (31 detik), bagian tidak larut air (3,54%), kadar air (4,18%), kadar abu (2,57%), aktifitas antioksidan (85,49%), kadar vitamin C (96,18 mg/100g), betakaroten (850 mg/100g), angka lempeng total ($4,1 \times 10^2$ cfu/g), dengan tingkat penerimaan terhadap warna (3,7), aroma (3,5), dan rasa (3,9) dari skala 1 s/d 5

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan pengamatan terhadap umur simpan produk (batas kadaluarsa), serta kajian analisis ekonomisnya, bila akan dikembangkan dalam skala komersial.