

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan maltodekstrin pada minuman serbuk instan kulit buah naga merah dan sari jahe emprit berpengaruh nyata secara statistik terhadap uji fisik (bagian tidak larut air, waktu larut air dan warna), uji kimia (kadar air, kadar abu, kadar betasianin dan aktivitas antioksidan) dan uji organoleptik (warna), namun berpengaruh tidak nyata terhadap uji kimia (nilai pH) dan uji organoleptik (rasa dan aroma). Sedangkan berdasarkan karakteristik mikrobiologi terdapat perbedaan dari nilai ALT yang diperoleh.
2. Perlakuan terbaik pada produk minuman serbuk instan kulit buah naga merah dan sari jahe emprit dengan penambahan maltodekstrin berdasarkan karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik adalah dengan penambahan maltodekstrin 10% dengan nilai rata-rata sebagai berikut : bagian tidak larut air 0,37%, waktu larut air 59 detik, warna 16,25°Hue, kadar air 2,38%, kadar abu 1,33%, nilai pH 5,17, kadar betasianin 1,97 mg/100g, aktivitas antioksidan 35,185%, ALT $7,31 \times 10^2$ CFU/g, dan analisis organoleptik rasa 3,90 (suka), warna 4,30 (suka) dan aroma 3,60 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk dapat menentukan umur simpan serta pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik dan nilai gizi minuman serbuk instan kulit buah naga merah dan sari jahe emprit.