

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan penambahan maltodekstrin pada pembuatan bubuk air perasan jeruk kasturi (*Citrus microcarpa*) berpengaruh nyata terhadap rendemen, pH, waktu larut produk, kadar air, kadar abu, dan total asam sitrat namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar vitamin C.
2. Perlakuan terbaik bubuk air perasan jeruk kasturi yang dihasilkan adalah perlakuan C (penambahan maltodekstrin 18%), dengan karakteristik mutu : rendemen (11,36%), waktu larut (3,56 menit), partikel bubuk yang dihasilkan halus dan berwarna *yellow green* dengan nilai ⁰hue (105,78), kadar air (7,61%), kadar abu (0,91%), kadar vitamin C (0,25%) dan total asam sitrat (26,48%).
3. Berdasarkan penilaian tingkat kesukaan panelis maka konsentrasi optimum penambahan bubuk air perasan jeruk kasturi terhadap produk pical, soto dan teh telur yang paling disukai panelis sebanyak 1 gram pada setiap porsi produk.

5.2 Saran

Diharapkan untuk penelitian selanjutnya menghasilkan *flavour enhancer* dari berbagai jenis jeruk lainnya dan dilakukan pengaplikasiannya pada produk lainnya.