

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Pencampuran sari buah dan sayur memberikan hasil yang berpengaruh nyata untuk rendemen, waktu larut air, kadar air, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan dan untuk aroma, serta tidak berpengaruh nyata untuk kadar abu, aroma dan rasa minuman serbuk instan yang dihasilkan.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik ditetapkan produk terbaik minuman serbuk instan adalah perlakuan B (Pencampuran sari buah labu siam dengan sari wortel) dengan rendemen (35,31%) waktu larut (42,27 detik), kadar air (5,67%), kadar Abu (0,60%), vitamin C (8,78mg/100 g bahan), aktivitas antioksidan (29,41%), total karoten (3,17g/100g) dan, angka lempeng total ( $2,8 \times 10^3$  cfu/g), serta penerimaan panelis terhadap warna (4,52), aroma (3,64) dan rasa (3,64).
3. Produk minuman serbuk instan sari buah labu siam dengan pencampuran sari buah dan sayur yang dihasilkan pada penelitian ini telah memenuhi syarat SNI minuman serbuk instan.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk penelitian selanjutnya untuk menentukan kemasan yang tepat untuk minuman serbuk instan yang dihasilkan agar umur simpannya lebih lama.