

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan konsentrasi maltodekstrin dalam pembuatan minuman serbuk instan buah salak Padangsidempuan, memberikan pengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, dan kadar air, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, bagian larut air, vitamin C, kadar tanin, kalsium, aktifitas air, dan analisis pH.
2. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan D (penambahan maltodekstrin 22,5%) dengan karakteristik mutu : bagian larut air (22,48%), kadar air (1,90%), kadar abu (1,19%), aktivitas antioksidan (11,49%), kalsium (0,29 g/100g), analisa pH (3,8), analisa vitamin C (160,22 mg/100g), analisa tanin (0,51 %), aktifitas air (2,9), angka lempeng total ( $2,7 \times 10^2$  Koloni/g). Organoleptik (warna (3,6), aroma (3,5), rasa (3,5).

### 5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan uji umur simpan.
2. Melakukan penelitian dengan bahan pengisi yang berbeda. Melakukan penambahan pemanis alami.