

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan sari ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, aktifitas antioksidan, kadar antosianin, total asam tertitiasi, vitamin C dan uji organoleptik pada pembuatan minuman serbuk *effervescent* buah belimbing wuluh
2. Konsentrasi penambahan sari ubi jalar ungu yang paling tepat pada pembuatan minuman serbuk *effervescent* adalah pada perlakuan D (Penambahan sari ubi jalar ungu 20%). Dimana pada perlakuan ini diperoleh kadar antosianin tertinggi yaitu sebesar 167,72(mg/g), aktifitas antioksidan 90,46%, dan pada uji organoleptik produk yang paling disukai adalah pada perlakuan D.

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan adanya penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan dari minuman serbuk *effervescent* dan proses pengemasan dan penyimpanan yang baik dari minuman *effervescent* agar daya simpan minuman *effervescent* lebih lama.

