

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisa sifat fisik, kimia, mikrobiologi dan sensori yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa formulasi terbaik minuman serbuk instan adalah minuman dengan penambahan serbuk sirih merah sebanyak 0,9 g, cassia vera 0,3 g dan stevia 2 g, yang memiliki waktu larut dalam air sebesar 41,12 detik, bagian tidak larut air 7,80%, kadar air 5,19%, kadar abu 0,2%, aktivitas antioksidan 83,48%, total polifenol 338,50 mgGAE/g dan angka lempeng total $1,5 \times 10^3$ cfu/gram. Minuman serbuk instan memiliki nilai organoleptik warna sebesar 3,65 (agak suka) aroma 3,65 (agak suka) dan rasa 2,6 (biasa).

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan bagi peneliti selanjutnya adalah penggunaan bahan dan formulasi lain untuk mengurangi rasa pahit dari sirih merah dan penggunaan metode pengeringan lain dalam pembuatan minuman serbuk instan seperti menggunakan alat *spray dryer* dan *freez dryer*.

