

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Pencampuran sari buah pepino dan terung pirus berpengaruh nyata terhadap: waktu larut, kadar air, kadar abu, vitamin C, aktivitas antioksidan, kadar gula total, pH, warna, aroma dan rasa.
2. Berdasarkan hasil uji fisiko kimia dan organoleptik maka ditetapkan produk terbaik minuman serbuk instan adalah perlakuan C (Pencampuran sari buah pepino 50% : sari buah terung pirus 50 %) dengan karakteristik mutu waktu larut (54 detik), kadar air (4,32%), kadar Abu (0,66%), pH (5,1), vitamin C (14,1mg/100 g bahan), aktivitas antioksidan (32,75%), kadar gula (52,11%) dan, angka lempeng total ($1,8 \times 10^3$ cfu/g), serta penerimaan panelis terhadap warna (3,8), aroma (3,3) dan rasa (3,4).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk penelitian selanjutnya yaitu melakukan pengamatan terhadap umur simpan minuman serbuk instan.