

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan konsentrasi maltodekstrin dan gum arab sebagai bahan penyalut berpengaruh terhadap karakteristik enkapsulasi filtrat daun pepaya yaitu rendemen, kadar air, kelarutan, total klorofil dan efisiensi enkapsulasi namun tidak berpengaruh terhadap warna serbuk enkapsulasi filtrat daun pepaya yang dihasilkan
2. Perlakuan terbaik yang diperoleh berdasarkan hasil penelitian yaitu pada perbandingan maltodekstrin : gum arab 1:5 dengan rendemen 8.64%, kadar air 7.52%, kelarutan 91.71%, total klorofil 60.17 mg/L, efisiensi enkapsulasi 32.57%, nilai warna dengan  $L^*$  48.64 nilai  $a^*$  -9.79 dan nilai  $b^*$  19.34.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan analisis lebih lanjut terhadap filtrat daun pepaya guna mengetahui kandungan senyawa lain yang terlarut dalam filtrat yang dihasilkan, serta melakukan pengaplikasian pada produk pangan. Penelitian lebih lanjut juga diperlukan untuk mengevaluasi umur simpan serbuk enkapsulasi yang dihasilkan.