

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dan juga telah dianalisis menggunakan sidik ragam ANOVA (*Analysis of Variance*) dan uji lanjut dengan DNMRT (*Duncan's New Multiple Range Test*), maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan maltodekstrin dengan persentase yang berbeda pada pembuatan minuman serbuk instan ekstrak daun ubi jalar ungu memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap waktu larut, kadar abu, aktivitas antioksidan dan total polifenol serta memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap bagian tidak larut air, kadar air dan sensori yang meliputi warna, aroma dan rasa dari minuman serbuk instan ekstrak daun ubi jalar ungu yang dihasilkan.
2. Berdasarkan tingkat penerimaan panelis terhadap minuman serbuk instan ekstrak daun ubi jalar ungu didapatkan perlakuan terbaik adalah perlakuan C (penambahan maltodekstrin 20%) dengan waktu larut (146,50 detik), bagian tidak larut air (0,25%), kadar air (3,85%), kadar abu (0,96%), aktivitas antioksidan (77,98%), total polifenol (119,37%) dan nilai organoleptik warna sebesar 3,65 (agak suka), aroma sebesar 3,45 (agak suka) dan rasa sebesar 3,55 (agak suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat diberikan saran untuk lebih memperhatikan kembali formulasi agar diperoleh kadar air yang lebih rendah sesuai SNI serta menganalisis kandungan kimia lain seperti flavonoid minuman serbuk ekstrak daun ubi jalar ungu.