

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Pada penerimaan produk berdasarkan organoleptik dipilih perlakuan terbaik ialah produk perlakuan E dengan skor nilai warna (3.25), aroma (3.65), rasa (3.70), serta hasil analisis fisik, kimia dan mikrobiologi produk yaitu waktu larut air 57.86 detik, bagian tidak larut air 3.95 %, kadar air 3.19 %, kadar abu 0.59 %, aktifitas antioksidan 14.51 %, kadar vitamin C 115.68 mg/100g, dan angka lempeng total 2.5×10^3
2. Percampuran sari bawang dayak dengan sari buah nenas memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, waktu larut air, bagian tidak larut air, aktifitas antioksidan, kadar vitamin C minuman serbuk instan yang dihasilkan, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap analisis kadar abu.

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan peneliti selanjutnya yaitu :

1. Melakukan penyaringan sari buah dengan menggunakan saringan 100 mesh, agar bahan tidak larut dapat tersaring sempurna.
2. Pada penelitian selanjutnya dapat menentukan umur simpan dari minuman serbuk instan.