

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perbandingan serbuk ekstrak teh hitam dengan serbuk ekstrak kulit buah naga menghasilkan pengaruh berbeda nyata terhadap waktu larut air, bagian tidak larut air, kadar air, kadar abu, aktifitas antioksidan, total polifenol dan analisis warna minuman serbuk instan yang dihasilkan, tetapi tidak menghasilkan pengaruh nyata terhadap analisis nilai organoleptik minuman serbuk instan.
2. Minuman serbuk instan dengan perbandingan serbuk ekstrak teh hitam dengan serbuk ekstrak kulit buah naga merah (70% : 30%) pada perlakuan D merupakan produk terbaik berdasarkan analisis organoleptik dengan nilai rata-rata warna 3,45, aroma 3,25 dan rasa 3,85. Meskipun dari uji organoleptik yang terbaik pada perlakuan D tetapi dari uji aktivitas antioksidan yang tertinggi pada perlakuan B.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengamati pengaruh pH, suhu dan lama pengeringan terhadap serbuk kulit buah naga merah agar warna merah yang dihasilkan tidak mengalami perubahan dan dapat dipertahankan.

