

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan diantaranya:

1. Interaksi maltodekstrin dan putih telur berpengaruh terhadap kecendrungan warna kuning-biru (b), pada minuman serbuk yang dihasilkan warna cenderung kuning. variasi penambahan maltodekstrin berpengaruh terhadap kadar beta karoten, kadar air, waktu larut, warna (L), warna (a), warna (b) dan uji kesukaan organoleptik pada rasa, sedangkan penambahan putih telur berpengaruh terhadap kadar beta karoten, aktivitas antioksidan, kecepatan larut, warna (b).
2. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, dapat diketahui bahwa minuman serbuk yang paling disukai adalah variasi penambahan maltodekstrin 5% dan variasi putih telur 22,5% (A1B3) yaitu 5 (agak suka), kadar beta karoten 643,43 ppm, aktivitas antioksidan 38,94%, kadar air 3.10%, waktu larut dalam air 109 detik, warna (L) 30.22, warna (a) 15.23, dan warna (b) 4.66. Selanjutnya rerata kadar air keseluruhan 3,68% (memenuhi standar SNI, karena maksimal 3-5%).

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya perlu adanya peningkatan rasa, warna pada minuman serbuk agar lebih menarik lagi, dan perlu adanya penelitian lebih lanjut terhadap pengaruh kemasan dan daya simpan minuman serbuk minyak sawit merah dan ekstrak kulit buah naga.