

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil minuman serbuk instan buah senduduk akar dari buah senduduk akar dapat disimpulkan bahwa:

1. Kualitas minuman serbuk instan buah senduduk akar terbaik menurut parameter fisik diperoleh dari perlakuan konsentrasi tween 80 sebanyak 0,25% v/v total dan temperatur pengeringan 50 °C.
2. Pada perlakuan tween 80 0,25% v/v total dan suhu pengeringan 50°C diperoleh minuman serbuk instant buah senduduk akar dengan karakteristik kadar air 9,03%, kelarutan 98,96%, dan pH 3,76.
3. Hasil penelitian minuman serbuk instan buah senduduk akar yang didapatkan belum memenuhi SNI No.4320-1996, karena kadar air yang didapatkan melebihi ambang batar 3-5% tetapi memenuhi standar Departemen Kesehatan RI (DepkesRI)

#### **5.2 Saran**

Dari hasil penelitian yang didapat, maka penulis memberikan saran yaitu :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut lagi dengan berbagai variasi yaitu variasi maltodekstrin dan metode pengeringan.
2. Perlu dijaga suhu penyimpanan setelah pengeringan untuk menjaga kestabilan produk.