

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pembuatan minuman serbuk instan buah buni (*Antidesma Bunius* L. Spreng) dengan variasi maltodekstrin dapat disimpulkan, bahwa:

1. Nilai perlakuan terbaik minuman serbuk instan buah buni menurut parameter fisik dan kimia yang sesuai standar diperoleh dari perlakuan maltodekstrin 30 gram dengan perbandingan 3:6.
2. Karakter fisikokimia yang diperoleh dari perlakuan konsentrasi maltodekstrin 30 gram yaitu kadar air 3,2247%, kadar abu 1,4600%, kelarutan 99,5763, pH 3,075, total antosianin 84.4746 ppm, aktivitas antioksidan 23.7739% dan total vitamin C 0.9451%.

### **5.2 Saran**

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

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan minuman serbuk instan dengan jenis bahan baku dan pelarut lainnya
2. Penelitian lebih lanjut mengenai formulasi minuman serbuk instan buah buni agar dihasilkan rasa dan ketahanan produk yang lebih baik lagi
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai penentuan umur simpan minuman serbuk instan buni.