

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil pembuatan minuman serbuk instan biji nangka dengan variasi maltodekstrin dan suhu pengeringan dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai perlakuan yang paling baik dari pembuatan minuman serbuk instan biji nangka menurut parameter fisik dan kimia diperoleh dari perlakuan konsentrasi maltodekstrin 25% dan suhu pengeringan 80°C.
2. Karakter fisikokimia yang diperoleh dari perlakuan konsentrasi maltodekstrin 25% dan suhu pengeringan 80°C yaitu kadar air 4.4520%, kadar abu 1.4500%, kelarutan 72.5847%, pH 5.65 dan kadar vitamin C 0.7461 mg
3. Diperoleh minuman serbuk instan biji nangka dengan karakter fisikokimia yang sesuai dengan SNI pada variabel kadar air dan kadar abu serta nilai pH, kelarutan dan vitamin C yang tinggi.

5.2 Saran

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

1. Perlu dilakukan penelitian mengenai pembuatan minuman serbuk dengan jenis bahan baku yang lainnya.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai penentuan umur simpan minuman serbuk instan biji nangka.