

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari hasil pembuatan minuman serbuk instan biji durian dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai perlakuan terbaik minuman serbuk biji durian menurut parameter fisik dan kimia diperoleh dari perlakuan konsentrasi maltodekstrin 25% dan suhu pengeringan 90°C.
2. Karakter fisikokimia yang diperoleh dari perlakuan konsentrasi maltodekstrin 25% dan suhu pengeringan 90°C yaitu kadar air 4,2535%, kadar abu 1,3867%, kelarutan 78,95109%, pH 5,55, dan Vitamin C sebesar 0,994814%
3. Diperoleh minuman serbuk instan biji durian dengan karakter fisikokimia yang sesuai dengan standar SNI-01-4320-1996.

5.2. Saran

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

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan minuman serbuk dengan jenis bahan baku dan pelarut lainnya.
2. Penelitian lebih lanjut mengenai formulasi minuman seruk instan biji durian agar dihasilkan formula yang menghasilkan rasa yang lebih baik.
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai penentuan umur simpan minuman serbuk instan biji durian.