

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan maltodekstrin dengan variasi 5%, 10%, 15% dan 20% pada minuman instan beras merah temulawak berpengaruh nyata terhadap analisa warna. Analisa warna yang dihasilkan minuman instan beras merah temulawak berkisar antara $50,42 \pm 0,40$.
2. Penambahan maltodekstrin dengan variasi 5%, 10%, 15% dan 20% pada minuman instan beras merah temulawak berpengaruh nyata terhadap rendemen. Rendemen yang dihasilkan minuman instan beras merah temulawak berkisar antara 25,29% - 33,07%.
3. Penambahan maltodekstrin dengan variasi 5%, 10%, 15% dan 20% pada minuman instan beras merah temulawak berpengaruh nyata terhadap parameter warna dan rasa tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter aroma dengan nilai (warna = 3,1-3,95) (rasa = 3,2-3,85) (aroma = 3,05-3,45).
4. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan penambahan maltodekstrin sebanyak 20% dengan nilai analisa warna (50,42%), rendemen (33,07%) dan karakteristik sensoris yang paling disukai oleh panelis.

B. Saran

1. Untuk mendapatkan hasil optimal dari produk ini disarankan dengan proporsi penambahan maltodekstrin 20%.
2. Untuk penelitian selanjutnya dapat di uji nilai gizi dan mengenai daya simpan.