

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **1. KESIMPULAN**

- a. Penambahan konsentrasi maltodekstrin berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia minuman instan ekstrak beras hitam. Kadar antosianin tertinggi 15,4 mg/g, aktivitas antioksidan tertinggi 58,14%RSA dan analisis warna °Hue tertinggi sebesar 41,2. Uji sensoris berpengaruh nyata terhadap (warna dan rasa) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap (aroma).
- b. Perlakuan terbaik minuman instan ekstrak beras hitam terdapat pada penambahan konsentrasi maltodekstrin 30%.

#### **2. SARAN**

- a. Berdasarkan penelitian ini untuk pembuatan minuman instan beras hitam sebaiknya menggunakan variasi penambahan konsentrasi maltodekstrin 30%.
- b. Dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengemasan dan daya simpan minuman instan ekstrak beras hitam.