

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Secara umum dapat disimpulkan bahwa jumlah maltodekstrin dan suhu pengeringan dapat menghasilkan bubuk instan lidah buaya dengan aktivitas antioksidasi tinggi dan disukai panelis.

2. Kesimpulan khusus

- a. Bubuk instan lidah buaya dengan penambahan jumlah maltodekstrin dan suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan bubuk instan lidah buaya yang dihasilkan. Semakin tinggi jumlah maltodekstrin dan suhu pengeringan, maka akan semakin kecil aktivitas antioksidan yang terukur.
- b. Bubuk instan lidah buaya dengan penambahan jumlah maltodekstrin 2,5% dan suhu pengeringan 50°C adalah yang paling disukai oleh panelis. Bubuk instan tersebut memiliki kandungan kadar air 6,74% bb, kandungan total fenol sebesar 0,54 mg GAE/g bk, aktivitas antioksidan sebesar 43,92% RSA, solubilitas 36,60%, porositas 13,45% dan *bulk density* 0,65 g/ml.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait penambahan jumlah *filler* dan suhu pengeringan serta penyimpanan bubuk agar kandungan kimia utamanya pada aktivitas antioksidan tetap terjaga.