5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Jenis mikroenkapsulan berpengaruh terhadap karakteristik fisik seperti karakteristik warna dan daya larut serta karakteristik kimia seperti vitamin C, beta karoten dan aktivitas antioksidan.Maltodekstrin menghasilkan minuman serbuk dengan warna kuning cerah sedangkan gelatin dan pektin menghasilkan minuman serbuk dengan warna kuning gelap. Minuman serbuk instan dengan maltodekstrin konsentrasi 20% mempunyai sifat fisik terbaik, yaitu kadar air (4,26%) dan daya kelarutan (96,77%). Minuman serbuk instan dengan pektin konsentrasi 3% mempunyai sifat kimia terbaik yaitu, beta karoten (307,01 mg/100 g bahan) dan aktivitas antioksidan (44,48%) sedangkan minuman serbuk instan dengan gelatin konsentrasi 6% mempunyai hasil terbaik terhadap kandungan vitamin C (351,72 mg/100 g bahan). Secara umum, perlakuan pektin dengan konsentrasi 3% menjadi mikroenkapsulan terbaik.

5.2. Saran

Perlu dilakukan optimasi terlebih dahulu terhadap buah dengan kandungan air tinggi dengan metode *spray drying* dan perlu dilakukan menggunakan metode pengeringan lain seperti *freeze drying*.