

## 5.KESIMPULAN

### 5.1 Kesimpulan

- Penambahan konsentrasi maltodekstrin dapat meningkatkan rendemen, *bulk density*, waktu pembasahan, intensitas warna  $a^*$ , dan nilai daya larut. Penambahan maltodekstrin dengan peningkatan konsentrasi dapat menurunkan total antosianin, aktivitas antioksidan, dan kadar air.
- Serbuk pewarna daun jati muda akan menjadi berwarna jingga hingga merah dengan penambahan asam sitrat dilihat dari nilai  $L^*$ ,  $a^*$ , dan  $b^*$
- Penambahan asam sitrat dapat meningkatkan daya larut, dan total pigmen antosianin tetapi dapat menurunkan aktivitas antioksidan.

### 5.2 Saran

- Perlu dilakukan penelitian lanjut tentang aplikasi pewarna alami serbuk daun jati muda pada produk makanan seperti roti atau kue kering dan produk minuman.
- Perlu dilakukan penelitian tentang umur simpan serbuk pewarna alami daun jati muda.
- Perlu dilakukan penelitian yang serupa dengan menggunakan alat dan bahan enkapsulan yang berbeda agar menghasilkan serbuk pewarna daun jati muda yang lebih baik.