

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Penambahan Tween 80 mempengaruhi sifat fisik dan kimia pada minuman serbuk biji nangka dan almond. Semakin tinggi konsentrasi penambahan Tween 80 menyebabkan kadar air menurun serta kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein semakin meningkat. Semakin tinggi konsentrasi penambahan Tween 80 menyebabkan minuman serbuk mudah larut dan kental.
- Karakteristik kimiawi minuman serbuk biji nangka dan almond dengan metode pengeringan busa memenuhi standar SNI 01-4320-2004.
- Formulasi T4 paling disukai oleh anak-anak berusia 4-6 tahun berdasarkan uji sensori minuman serbuk biji nangka dan almond dengan metode pengeringan busa.

### 5.2. Saran

Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambah variasi maltodekstrin dalam pembuatan minuman serbuk sebagai bahan utama dalam metode pengeringan busa selain Tween 80.

