

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Waktu kristalisasi dipengaruhi oleh suhu kristalisasi dan semakin tinggi suhu kristalisasi menyebabkan semakin cepat waktu kristalisasi minuman serbuk instan jahe sambiloto.
- Berdasarkan parameter kadar air, semakin tinggi suhu kristalisasi menyebabkan semakin tinggi kadar air produk.
- Berdasarkan parameter kadar abu, semakin tinggi suhu kristalisasi menyebabkan semakin tinggi kadar abu produk.
- Berdasarkan parameter kelarutan, semakin tinggi suhu kristalisasi menyebabkan semakin lama waktu larut minuman serbuk instan jahe sambiloto.
- Berdasarkan parameter aktivitas antioksidan, semakin tinggi suhu kristalisasi menyebabkan semakin tinggi antioksidan minuman serbuk instan jahe sambiloto.
- Berdasarkan parameter derajat keasaman, semakin tinggi suhu kristalisasi menyebabkan semakin turun pH minuman serbuk instan jahe sambiloto.
- Berdasarkan parameter *bulk density*, semakin tinggi suhu kristalisasi menyebabkan semakin tinggi *bulk density* minuman serbuk instan jahe sambiloto.
- Berdasarkan parameter rendemen semakin tinggi suhu kristalisasi menyebabkan semakin rendah rendemen minuman serbuk instan jahe sambiloto.

5.2. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai minuman serbuk instan jahe sambiloto dengan menggunakan gula aren, serta pengujian umur simpan produk minuman serbuk instan jahe sambiloto.