BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh dapat dirumuskan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Kondisi optimum pengolahan pengeringan beku minuman serbuk sirsak adalah dengan penambahan maltodekstrin 20%.
2. Golongan metabolit sekunder yang terkandung dalam ekstrak sari buah sirsak, ekstrak ampas dan minuman serbuk sirsak adalah terpenoid, dan flavonoid.
3. Aktivitas antioksidan dan kadar vitamin C buah sirsak mengalami penurunan setelah adanya pengolahan menjadi minuman serbuk sirsak. Aktivitas antioksidan dan kadar vitamin C pada minuman serbuk sirsak semakin menurun seiring dengan bertambahnya konsentrasi maltodekstrin yang ditambahkan.

5.2 Saran

Sesuai hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Menguji aktivitas antioksidan dengan menggunakan metode pengujian lain selain DPPH agar diketahui cara lain dalam reaksi peredaman radikal bebas.
2. Menguji kadar vitamin C dalam sirsak dan minuman serbuk sirsak dengan metoda instrumen agar dihasilkan hasil yang maksimal