

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan perbandingan data dari beberapa literatur yang telah dianalisis, didapatkan hasil bahwa metode terbaik dalam pengeringan mikroenkapsulat adalah metode *spray drying* dengan konsentrasi gum arab 9% tanpa penambahan selulosa (bahan pengisi kelompok karbohidrat) dan konsentrasi whey protein isolate 40% (bahan pengisi kelompok protein). Serta serbuk yang dikeringkan pada suhu *inlet* 160°C memiliki nilai total fenolik tertinggi, indeks kelarutan air tertinggi dan kadar air terendah.

5.2. Saran

Beberapa saran yang perlu dilakukan pada penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Dilakukan pengujian FTIR, untuk meyakinkan bahwa zat penyalut sudah berikatan dengan zat warna.