**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (5.1) Kesimpulan dan (5.2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendahuluan penentuan suhu dan waktu pengeringan yaitu didapat suhu dan waktu terpilih dari proses pengeringan minuman serbuk bunga kecombrang yaitu pada suhu 60°C dan waktu 4 jam dengan kadar air produk 3,5%.
2. Hasil penelitian utama diketahui bahwa konsentrasi putih telur (p) dengan konsentrasi berbeda berpengaruh nyata pada waktu larut, kadar air, kadar antosianin dan aktivitas antioksidan minuman serbuk bunga kecombrang serta berpengaruh terhadap atribut aroma dan rasa.
3. Hasil penelitian utama diketahui bahwa konsentrasi sukrosa (s) dengan konsentrasi berbeda berpengaruh nyata pada waktu larut, kadar air, aktivitas antioksidan dan kadar antosianin minuman serbuk bunga kecombrang serta berpengaruh terhadap atribut aroma dan rasa.
4. Hasil penelitian utama diketahui bahwa konsentrasi putih telur (p) dan penambahan konsentrasi sukrosa (s) berpengaruh nyata pada waktu larut, kadar air, aktivitas antiosidan dan kadar antosianin minuman serbuk bunga kecombrang serta berpengaruh terhadap atribut rasa.
   1. **Saran**

Hasil evaluasi yang telah dilakukan terdapat beberapa hal yang dapat menjadi saran apabila ada penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penentuan jenis kadar antosianin secara spesifik pada minuman serbuk bunga kecombrang.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai pengemasan dan bahan pengemas minuman serbuk bunga kecombrang yang baik untuk memperpanjang umur simpan.
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai penentuan umur simpan minuman serbuk kecombrang.