**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai: (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil analisis terhadap bahan baku sari buah terong belanda terdapat vitamin C sebesar 0,518 % (5,18 mg/100g).
2. Berdasarkan hasil uji kadar vitamin C minuman serbuk instan terong belanda pada penelitian pendahuluan didapatkan suhu pengeringan yang digunakan pada penelitian utama adalah 400C dengan kadar vitamin C sebesar 4,71 mg/ 100 g.
3. Jenis pembuih berpengaruh nyata terhadap rendemen, warna serbuk, rasa serbuk, warna larutan, dan rasa larutan minuman serbuk instan terong belanda.
4. konsentrasi dekstrin berpengaruh nyata terhadap kadar air, rendemen, kelarutan,dan warna larutan minuman serbuk instan terong belanda.
5. Interaksi jenis pembuih dan konsentrasi dekstrin tidak berpengaruh terhadap kadar air, rendemen, kelarutan, warna serbuk, rasa serbuk, warna larutan, dan rasa larutan minuman serbuk instan terong belanda.
6. Hasil analisis terhadap respon yang diamati menunjukan bahwa perlakuan fid3 (jenis pembuih albumin dengan konsentrasi dekstrin 25%) adalah sampel terpilih dengan kadar air 2,91%, rendemen 24,67%, kelarutan 96,95%, rata-rata hasil organoleptik terhadap warna larutan 4,5, rasa larutan 4,48, warna serbuk 4,53, dan rasa serbuk 4,12. Pada produk terpilih tersebut memiliki kadar karoten total 0,87 µg/g.

**5.2. Saran**

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini adalah perlu diteliti lebih lanjut terhadap kandungan antioksidan yang terdapat pada minuman serbuk terong belanda, serta mengetahui bagaimana cara mempertahankan warna pada terong belanda. Perlu dilakukan penelitian tentang umur simpan dengan pengujian secara mikrobiologi.