

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. *Foam mat drying* dapat diaplikasikan pada pembuatan susu jagung serbuk dengan penambahan tween 80 sebagai bahan pembusa, maltodekstrin sebagai bahan penstabil, dan kappa-/iota-karagenan sebagai bahan pengental. Susu jagung serbuk yang dihasilkan memiliki kadar air rendah, sehingga dapat mencegah kerusakan produk akibat aktivitas mikroba dan enzim.
2. Penambahan Tween 80 pada berbagai variasi konsentrasi dalam pembuatan susu jagung serbuk berpengaruh nyata terhadap higroskopisitas, densitas kamba, nilai L^* , dan nilai b^* . Peningkatan konsentrasi Tween 80 dapat meningkatkan higroskopisitas, nilai L^* , dan nilai b^* susu jagung serbuk, namun menurunkan densitas kamba produk susu jagung serbuk yang dihasilkan.
3. Penambahan kappa-/iota-karagenan pada berbagai rasio dalam pembuatan susu jagung serbuk berpengaruh nyata terhadap higroskopisitas produk. Susu jagung serbuk dengan rasio kappa-/iota-karagenan 1:0 memiliki higroskopisitas tertinggi, sedangkan higroskopisitas terendah pada susu jagung serbuk dengan rasio kappa-/iota-karagenan 1:1.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengujian TPC (*Total Plate Count*) dan daya simpan susu jagung serbuk yang baik.