

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Bahan enkapsulan dekstrin menghasilkan pengawet alami nira dengan karakteristik dan aktivitas antimikroba lebih baik dibandingkan dengan gum arab dan maltodekstrin.
2. Konsentrasi bahan enkapsulan 10% menghasilkan pengawet alami nira dengan karakteristik dan aktivitas antimikroba yang lebih tinggi dibandingkan dengan konsentrasi 15% dan 20%.
3. Kombinasi bahan enkapsulan dekstrin dan konsentrasi 10% menghasilkan pengawet alami nira dengan aktivitas antimikroba yang lebih baik.

B. Saran

Pada penelitian selanjutnya perlu dikaji terkait penerapan enkapsulan dan masa simpan produk enkapsulan pengawet alami nira berbahan kulit manggis, kayu nangka dan kapur terhadap ketahanan mutu nira.