

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan konsentrasi xanthan gum berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia produk minuman serbuk instan cokelat – jeruk nipis. Semakin tinggi konsentrasi xanthan gum yang diberikan menyebabkan penurunan nilai pH, penurunan nilai karbohidrat *by difference*, peningkatan (A_w , *solubility*, rheologi, warna), peningkatan (kadar air, kadar abu, kadar protein, dan aktivitas antioksidan) dan peningkatan atribut rasa pada uji sensoris. Selain itu, penambahan xanthan gum tidak berpengaruh nyata terhadap parameter kadar lemak, total fenol, vitamin C, dan sensoris (atribut warna, aroma, tekstur/konsistensi kelarutan, dan *overall*).
2. Formulasi terbaik pada minuman serbuk instan cokelat – jeruk nipis adalah perlakuan penambahan xanthan gum sebesar 0,1% dengan Nilai Produk (NP) tertinggi sebesar 1,52.

B. Saran

Berdasarkan penelitian ini, maka saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait penambahan konsentrasi serbuk jeruk nipis untuk meningkatkan nilai kesukaan pada panelis.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai inovasi baru minuman serbuk instan cokelat – jeruk nipis dengan penambahan xanthan gum menjadi minuman *ready to drink* agar xanthan gum dapat bekerja secara optimal pada kelarutan produk.