

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Konsentrasi WPC dan konsentrasi maltodekstrin memberikan pengaruh signifikan pada respon rendemen, kadar air, dan kelarutan bubuk melon. Sementara, lama waktu pengadukan tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap respon rendemen, kadar air, dan kelarutan bubuk melon, serta terdapat interaksi antara WPC dan lama waktu pengadukan pada respon rendemen dan kadar air bubuk melon.
2. Perlakuan optimum yang diperoleh adalah konsentrasi WPC 14,994%, konsentrasi maltodekstrin 20%, dan lama waktu pengadukan selama 5,087 menit. Nilai *desirability* pada perlakuan optimum adalah 0,711.
3. Karakteristik bubuk melon yang diperoleh pada perlakuan optimum yaitu rendemen 38,14%, kadar air 5,25%, kelarutan 49,31%, vitamin C 26,26 mg/100g, gula total 11,93%, serat pangan 5,12%, densitas kamba 0,65 g/mL, densitas busa 0,66 g/mL, stabilitas busa 85,6%. Adapun karakteristik sensori pada bubuk melon yang dihasilkan yaitu memiliki warna kuning keputihan, rasa tidak manis, aroma melon agak kuat, dan tingkat kesukaan (*overall*) agak suka.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya yaitu:

1. Pada penelitian selanjutnya, partikel bubuk melon dapat dikecilkan untuk meningkatkan kelarutannya misalnya dengan menggunakan ayakan 80 mesh atau 100 mesh.
2. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mengurangi sensasi astringen pada bubuk melon yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan penilaian karakteristik sensorinya seperti atribut rasa dan kesukaan secara *overall*.