

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan, sebagai berikut :

1. Karakteristik dan stabilitas fisik serbuk instan *golden latte* pada penyimpanan suhu ruang dan *climatic chamber* bersifat stabil, sehingga tidak ada perubahan bentuk fisik yang signifikan dan dapat dikatakan bahwa minuman serbuk instan *golden latte* stabil dan memenuhi syarat stabilitas fisik granul.
2. Aktivitas antioksidan serbuk instan *golden latte* berdasarkan nilai IC<sub>50</sub> dengan hasil rata-rata sebesar 1390,88 ppm termasuk kategori sangat lemah.
3. Potensi aktivitas antibakteri serbuk instan *golden latte* terhadap penghambatan pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* pada masing-masing konsentrasi dengan hasil rata-rata 0,00 mm tidak dapat menghambat bakteri *Escherichia coli*.

#### **B. Saran**

1. Bagi peneliti selanjutnya, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut seperti uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk serbuk instan *golden latte*.
2. Bagi peneliti selanjutnya, perlu dilakukan perbaikan formulasi karena penambahan gula dapat menjadi makanan untuk bakteri dan menggunakan air dengan suhu yang terkontrol.
3. Bagi peneliti selanjutnya, perlu ditingkatkan absorbansi pada sampel pembanding kuersetin agar nilai % inhibisi mencapai >50%.