

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Kesimpulan**

Maltodekstrin merupakan campuran dari glukosa, maltosa, oligosakarida, dan dekstrin. Maltodekstrin biasanya dideskripsikan oleh DE (*Dextrose Equivalent*). Maltodekstrin dengan DE yang rendah bersifat non-higroskopis, sedangkan maltodekstrin dengan DE tinggi cenderung menyerap air (higroskopis). Maltodekstrin merupakan larutan terkonsentrasi dari sakarida yang diperoleh dari hidrolisa pati dengan penambahan asam atau enzim.

Dalam praktikum pembuatan maltodekstrin ini digunakan enzim yang berbeda. Pada variabel pertama enzim yang digunakan adalah 0,05% dan dari hasil analisa didapat nilai DE sebesar 3,5 sedangkan pada variabel kedua suhu yang digunakan adalah 0,07% dan dari hasil analisa didapat nilai DE sebesar 4,375.

Jadi dari praktikum ini dapat disimpulkan bahwa semakin besar enzim maka nilai DE akan semakin tinggi.

#### **7.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan setelah melakukan praktikum tugas akhir adalah diperlukannya ketelitian dan sikap hati-hati dalam melaksanakan praktikum menggunakan alat reaktor enzimatik serta menjaga alat-alat praktikum dengan baik supaya alat tidak mudah rusak.