

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan perendaman umbi porang dalam berbagai konsentrasi asam sitrat berpengaruh nyata terhadap kadar kalsium oksalat, kadar air, kadar protein, warna, daya serap minyak, pH dan rendemen namun tidak berpengaruh nyata terhadap daya serap air.
2. Karakteristik fisik dan kimia tepung umbi terbaik terdapat pada perendaman umbi porang dalam larutan asam sitrat konsentrasi 10% yang memiliki karakteristik kadar kalsium oksalat 35,70 mg/100g, kadar air 8,92%, kadar protein 3,24%, nilai L* 88,75, nilai a* 5,75, nilai b* 33,25, daya serap air 1686,26%, daya serap minyak 107,56%, derajat asam (pH) 3,28, dan rendemen 21,89%.

5.2 Saran

Perlu dilakukan pembilasan berulang pada umbi porang yang telah direndam dalam larutan asam sitrat selama 30 menit hingga air cucian memiliki pH yang netral, hal ini ditujukan agar tidak terlalu mempengaruhi nilai pH pada tepung porang yang dihasilkan.