

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa;

1. Suhu dan lama berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, warna dan sifat organoleptik (warna dan tekstur) dan penerimaan keseluruhan.
2. Adapun hasil terbaik pada penelitian ini adalah terdapat pada perlakuan pada suhu 60°C selama 5 jam dengan hasil analisis kadar air 8,67%, kadar abu 7,31%, dan kadar antioksidan 71,81%, nilai warna bubuk (L^* 68,00, a^* 6,30, b^* 32,33, $^{\circ}Hue$ 81,41). Nilai protein 8,78%, lemak 4,56%, karbohidrat 70,30%. Mutu hedonik warna 3,20 (kuning kecoklatan), mutu hedonik tekstur 3,08 (agak kasar), dan penerimaan keseluruhan 3,28 (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan tepung biji alpukat.