

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil penelitian menunjukkan proses perendaman daging buah kelapa dengan berbagai konsentrasi NaHSO_3 berpengaruh nyata terhadap derajat putih (79,93 – 87,41%), kadar lemak (62,69 – 68,20%), uji perbandingan jamak parameter aroma (2,24 – 4,16), warna (1,84 – 3,76), tekstur (2,04 – 3,08) dan uji hedonik keseluruhan (2,88 – 4,44). Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air (1,65 – 1,31%), kadar asam lemak bebas (0,31 – 0,37%), dan rendemen (52,33 – 46,07%).
2. Perlakuan NaHSO_3 terbaik terdapat pada konsentrasi 80 ppm dengan derajat putih sebesar 87,41%, kadar air 1,31%, kadar lemak 68,20%, kadar asam lemak bebas 0,37%, rendemen 46,07%, skor uji perbandingan jamak aroma 4,16 (lebih baik daripada R), tekstur 3,08 (sama dengan R), warna 3,76 (sama dengan R), dan skor uji hedonik keseluruhan 4,44 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan untuk dilakukan analisis bilangan peroksida terhadap kelapa parut kering serta penelitian mengenai pengaplikasian kelapa parut kering dengan penambahan NaHSO_3 .