

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian “ Karakteristik kelapa parut kering dari tiga tingkat kematangan buah kelapa dalam” dapat disimpulkan :

1. Tingkat kematangan buah kelapa dalam berpengaruh terhadap rendemen, kadar air derajat putih, asam lemak bebas dan kadar lemak kelapa parut kering. rendemen kelapa parut kering Tua 52,49%, Setengah Tua 45,97%, Muda 39,67%, kadar air kelapa parut kering tua 1,35%, setengah tua 1,45%, muda 1,57%, Derajat Putih kelapa parut kering Tua 81,31, Setengah Tua 79,73, Muda 76,13, Asam Lemak Bebas kelapa parut kering Tua 0,33%, Setengah Tua 0,39%, Muda 0,48% dan Kadar Lemak kelapa parut kering Tua 64,36%, Setengah Tua 61,79%, Muda 58,45%.
2. Tingkat kematangan buah kelapa dalam menghasilkan karakteristik yang terbaik pada kelapa parut kering dimana kelapa tua memenuhi SNI dari segi kadar air 1,35%, kadar lemak 64,36%, tidak memenuhi SNI asam lemak bebas yaitu 0,33%, sedangkan setengah tua yang memenuhi SNI dari segi kadar air 1,45%, kadar lemak 61,79%, tapi tidak memenuhi SNI asam lemak bebas yaitu 0,39% dan kelapa muda hanya memenuhi SNI kadar air 1,57%, tapi tidak memenuhi SNI kadar lemak 58,45% dan asam lemak bebas 0,48%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pengaruh suhu dan waktu pengeringan kelapa parut kering dari kelapa muda.