

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi natrium metabisulfit berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik (rendemen, nilai L^* , a^* , b^* , dan $^{\circ}\text{Hue}$), kimia (kadar air), serta organoleptik (aroma, warna, dan tekstur). Tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu.
2. Lama perendaman berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik (rendemen, nilai L^* , b^* , dan $^{\circ}\text{Hue}$), kimia (kadar air), serta organoleptik (aroma, warna, dan tekstur). Tidak berpengaruh nyata terhadap nilai a^* dan kadar abu.
3. Interaksi antara konsentrasi dan lama perendaman berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik (rendemen dan nilai b^*). Tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia (kadar air, kadar abu) maupun organoleptik.
4. Perlakuan terbaik diperoleh pada kombinasi konsentrasi natrium metabisulfit 0,3% dan lama perendaman 60 menit dengan nilai karakteristik sebagai berikut: kadar air 11,72%, rendemen 12,04%, warna cerah ($L^* = 80,03$; $a^* = 15,81$; $b^* = 63,85$; $^{\circ}\text{Hue} = 82,70$), kadar β -karoten 1.819 $\mu\text{g}/100\text{g}$, serta skor organoleptik tinggi untuk aroma (4,12), warna (4,95), dan tekstur (3,19).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk pembuatan tepung labu kuning dapat dilakukan perlakuan pendahuluan perendaman dalam natrium metabisulfit dengan konsentrasi sebesar 0.3 % dan lama perendaman selama 60 menit.