

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kombinasi suhu dan lama waktu pengeringan berpengaruh terhadap mutu kelapa parut kering (*desiccated coconut*) yang dihasilkan.

Rendemen *desiccated coconut* tertinggi diperoleh pada kombinasi suhu dan lama pemanasan (90°C, 40 menit; dan 100°C, 20 menit) sebesar 51,04 – 51,22%. Kadar air terendah diperoleh pada kombinasi suhu dan lama pemanasan (70°C, 240 menit dan 320 menit; serta 80°C, 160 menit) sebesar 1,36 – 2,04%. Asam lemak bebas terendah diperoleh pada kombinasi suhu dan lama pemanasan (70°C, 160 menit; 80°C, 80 menit; 90°C, 40 menit; dan 100°C, 20 menit) dengan nilai 0,5199 – 0,5604%. Derajat putih tertinggi diperoleh pada kombinasi suhu dan lama pemanasan (90°C, 40 menit; 100°C, 20 dan 30 menit) sebesar 85,28 – 86,21. Perbedaan warna terendah diperoleh pada kombinasi suhu dan lama pemanasan (90°C, 40 menit; 100°C, 20 dan 30 menit) sebesar 3,49 – 4,54.

Jadi, berdasarkan penelitian ini kelapa parut kering (*desiccated coconut*) yang dihasilkan masih belum dapat memenuhi Standar Nasional Indonesia Kelapa Parut Kering (*desiccated coconut*) (SNI 01-3715-2000) yang telah ditetapkan.

5.2 Saran

Kelapa parut kering (*desiccated coconut*) memiliki potensi yang sangat besar untuk dapat dijadikan bahan ekspor keluar negeri, namun pada penelitian ini asam lemak bebas yang terdapat pada *desiccated coconut* masih belum sepenuhnya dapat memenuhi syarat standar mutu SNI Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*), oleh sebab itu diperlukan riset lebih lanjut guna menghasilkan *desiccated coconut* yang lebih yang dapat memenuhi syarat standar mutu SNI Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*). Penulis menyarankan untuk menambahkan bahan pengawet sebagai bahan tambahan agar menghasilkan asam lemak bebas *desiccated coconut* yang lebih baik.