

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil dari analisa proksimat ekstrak galaktomanan kolang-kaling menunjukkan bahwa ekstrak galaktomanan kolang-kaling memiliki kadar air sekitar 6,7%, kadar abu 1,0%, kadar lemak 4,7%, kadar protein 0,5% dan serat kasar sekitar 19,4% serta rendemen yang dihasilkan sekitar 4,6%. Kadar ekstrak galaktomanan sekitar 80,5%. Viskositas larutan galaktomanan kolang-kaling semakin meningkat pada konsentrasi yang lebih tinggi pada suhu pengamatan (20, 30, 40, 50, 60, 70, dan 80°C). Sebaliknya, viskositas akan menurun jika suhu larutan ekstrak galaktomanan kolang-kaling meningkat dan ini berlaku pada seluruh konsentrasi ekstrak galaktomanan kolang-kaling (0,5, 0,75, 1,0, 1,25, 1,5,1,75 dan 2,0%). Peningkatan viskositas karena konsentrasi ekstrak galaktomanan kolang-kaling mengikuti persamaan regresi power (kuadratik).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan dapat disarankan bahwa :

1. Disarankan mempelajari lebih lanjut mengenai pengaruh faktor lain terhadap viskositas pada larutan ekstrak galaktomanan seperti derajat keasaman (pH) sehingga pengetahuan tentang hubungan viskositas lebih lengkap.
2. Disarankan agar ekstrak galaktomanan kolang-kaling bisa digunakan sebagai bahan pengental untuk minuman dan makanan