

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat berdasarkan penelitian pengaruh perendaman natrium metabisulfit terhadap mutu tepung terung hijau yang dikeringkan menggunakan oven dengan sumber panas yang berasal dari gas adalah perlakuan dengan perendaman menggunakan natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) berpengaruh nyata terhadap pemberian natrium metabisulfit tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap konsentrasi natrium metabisulfit diatas 0% seperti pada kadar air setelah perendaman, rendemen tepung terung hijau, persentase kehalusan tepung terung hijau, efisiensi total, uji organoleptik rasa tepung terung hijau dan uji organoleptik tekstur tepung terung hijau karena pengelompokan yang sama pada uji *Duncan* kecuali pada kadar air tepung terung terung hijau dan uji organoleptik warna tepung terung hijau serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air terung hijau sebelum perendaman, kadar air terung hijau setelah pengeringan, laju pengeringan, kadar protein tepung terung hijau, kadar karbohidrat tepung terung hijau, suhu, RH, energi untuk memanaskan udara pengering, energi untuk menguapkan air bahan, kebutuhan energi bahan bakar dan uji organoleptik aroma tepung terung hijau. Hasil rekapitulasi pengamatan didapatkan konsentrasi natrium metabisulfit terbaik untuk mutu tepung terung hijau yaitu perendaman menggunakan natrium metabisulfit 0,3%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan mengenai perendaman terung hijau menggunakan natrium metabisulfit dengan pengeringan oven bersumber panas dari gas, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya agar menggunakan konsentrasi natrium metabisulfit diatas 0,3% dan untuk pengeringannya agar menambah termometer pada kedua sisi alat pengering serta menambah jumlah bahan yang dikeringkan didalam alat pengering dengan cara memakai seluruh rak yang terdapat didalam alat pengering yang berjumlah 10 rak dengan berat bahan masing-masing rak sebanyak 600 gram untuk membantu memperbesar efisiensi alat.