

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Perlakuan perendaman dengan larutan Ca(OH)_2 berpengaruh sangat nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar karbohidrat, dan kadar kalsium keripik buah sawo, berpengaruh nyata terhadap kekerasan dan organoleptik warna keripik buah sawo.
2. Produk keripik buah sawo yang terbaik berdasarkan pengamatan fisik, kimia dan organoleptik adalah keripik buah sawo pada perlakuan D yaitu keripik buah sawo dengan perendaman dalam larutan Ca(OH)_2 konsentrasi 3% dengan nilai rendemen 22,35%, kekerasan 22,97 N/cm^2 , °Hue 57,77, kadar air 7%, kadar abu 2,60%, kadar protein 1,79%, kadar lemak 27,95%, kadar karbohidrat 60,65%, daya serap minyak 26,34%, kadar kalsium 32,50 mg/100g, asam lemak bebas 0,25%, organoleptik warna 3,50, organoleptik rasa 3,25, organoleptik aroma 3,40 dan organoleptik tekstur 3,40.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap pengaruh konsentrasi larutan Ca(OH)_2 terhadap umur simpan keripik buah sawo.