

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Gulai biji karet: lama proses pemasakan 1 jam, kekerasan  $13,2 \text{ N/cm}^2$ , kadar asam sianida  $10,76 \text{ mg/kg}$ , kadar air  $59,25\%$ , kadar abu  $3,15\%$ , kadar lemak  $20,3\%$ , kadar protein  $8,99\%$ , kadar karbohidrat  $8,31\%$ , asam lemak bebas  $0,1$ , bilangan peroksida  $0\%$ .
2. Kalio biji karet: lama proses pemasakan 2 jam, kekerasan  $21,67 \text{ N/cm}^2$ , kadar asam sianida  $7,9 \text{ mg/kg}$ , kadar air  $44,42\%$ , kadar abu  $5,42\%$ , kadar lemak  $27,8\%$ , kadar protein  $8,95\%$ , kadar karbohidrat  $13,41\%$ , asam lemak bebas  $0,3$ , bilangan peroksida  $0\%$ .
3. Rendang biji karet: lama proses pemasakan 3 jam, kekerasan  $31,03 \text{ N/cm}^2$ , kadar asam sianida  $7,6 \text{ mg/kg}$ , kadar air  $29,27\%$ , kadar abu  $6,78\%$ , kadar lemak  $38,84\%$ , kadar protein  $8,82\%$ , kadar karbohidrat  $16,29\%$ , asam lemak bebas  $0,4$ , bilangan peroksida  $0\%$ .
4. Berdasarkan hasil uji organoleptik maka ditetapkan produk olahan terbaik dari biji karet yang paling disukai oleh panelis yaitu rendang biji karet dengan nilai kesukaan terhadap warna  $4,45$  (suka), aroma  $4$  (suka), tekstur  $4$  (suka), dan rasa  $3,95$  (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu melakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan dari gulai, kalio, dan rendang biji karet.