

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Perlakuan perendaman dengan larutan kapur sirih ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) berpengaruh sangat nyata terhadap rendemen, warna, kekerasan, kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar asam lemak bebas, kadar kalsium, organoleptik warna dan rasa serta berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, organoleptik aroma dan kerenyahan keripik kelapa muda.
2. Konsentrasi perendaman dengan larutan kapur sirih ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) yang optimum terhadap karakteristik keripik kelapa muda yaitu 4% atau perlakuan E dengan kriteria mutu nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 3,52, rasa 3,72, aroma 3,64, kerenyahan 3,72, rendemen 21,04%, °Hue 72,49 dengan warna *yellow red* (kuning kemerahan), kekerasan 62,18 N/cm², kadar air 1,00%, kadar abu 3,70%, kadar lemak 28,30%, kadar protein 8,14%, kadar karbohidrat 58,84%, kadar kalsium 22,78 mg/100g dan asam lemak bebas 0,59%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap pengaruh konsentrasi perendaman larutan kapur sirih ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) terhadap *activity of water* (aw), angka lempeng total (ALT) dan umur simpan keripik kelapa muda.