

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan :

1. Perendaman Ca(OH)_2 dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh nyata terhadap karakteristik keripik dami nangka seperti, rendemen, kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, karbohidrat, daya serap minyak, rasa dan tekstur pada uji organoleptik dan tidak berpengaruh nyata pada uji warna dan aroma pada uji organoleptik.
2. Berdasarkan analisis fisik dan kimia keripik dami nangka dengan perendaman Ca(OH)_2 yang terbaik yaitu pada perlakuan E (Perendaman Larutan Kapur 4%) dengan nilai rendemen 27,42%, kekerasan 18,75 N/Cm², warna dengan nilai 85,23⁰Hue dengan warna *kuning kemerahan*, kadar air 2,47%, kadar abu 2,25%, kadar lemak 20,76%, kadar protein 0,99%, karbohidrat 73,53%, daya serap minyak 11,40% sedangkan berdasarkan uji organoleptik keripik dami Nangka dengan perendaman kapur sirih Ca(OH)_2 yang terbaik yaitu pada perlakuan D (Perendaman Larutan Kapur 3 %) dengan nilai warna 3,55 (suka), aroma 3,35 (biasa), Rasa 4,45 (Suka), dan tekstur 4,4 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan pengujian lanjutan mengenai umur simpan keripik dami nangka sehingga dapat dipasarkan secara komersil.