

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data, dapat disimpulkan bahwa kadar air terendah yang mendekati SNI dari tepung rimpang kunyit putih 8,21407 dihasilkan dari perlakuan suhu 25°C. Nilai *Hue* paling tinggi 82,03333 dihasilkan dari perlakuan suhu penyimpanan 25°C dan Dari hasil penelitian dan analisis data yang dilakukan terhadap karakteristik mutu tepung rimpang kunyit putih menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada suhu penyimpanan 25°C, dengan nilai kadar air, warna *Hue* 82,033, Vitamin C 0,073 dan uji Organoleptik warna 3,033.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya tepung rimpang kunyit putih yang baik yaitu tepung rimpang kunyit putih yang disimpan pada suhu 25 °C.

