

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Perendamana biji durian dengan berbagai konsentrasi natrium metabisulfit berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, rendemen, karbohidrat, suhu gelatinisasi, dan warna tepung yang dihasilkan, serta berpengaruh tidak nyata terhadap lemak, protein, dan daya serap air.
2. Hasil organoleptik dakak-dakak terbaik yang dihasilkan dari tepung biji durian adalah dakak dakak yang menggunakan tepung biji durian dengan perlakuan D, dengan nilai kesukaan panelis yaitu pada warna 3,9 ; tekstur 4,0 ; aroma 3,7 dan rasa 3,7.

5.2 Saran

Perlu penelitian lebih lanjut dengan meningkatkan konsentrasi natrium metabisulfit dengan masih melihat batas aman pemakaian dan residu untuk menghasilkan tepung biji durian yang lebih cerah.

