

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh kelayuan kulit jeruk keprok (*Citrus reticulata*) terhadap karakteristik bubuk yang akan digunakan pada *food self-heater* dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Waktu kelayuan pada kulit jeruk berpengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap nilai kadar air, pH, rendemen, warna, lama waktu *food self-heater* aromatik mencapai suhu optimum dan organoleptik aroma pada *food self-heater*. Sedangkan tidak berpengaruh nyata terhadap kandungan limonen pada minyak atsiri kulit jeruk.
2. *Food self-heater* terbaik berdasarkan lama waktu *food self-heater* aromatik mencapai suhu optimum dan organoleptik aroma adalah pada perlakuan D (waktu kelayuan kulit jeruk setelah 24 jam) dengan lama waktu *food self-heater* aromatik mencapai suhu optimum $\pm 4,5$ menit dan hasil organoleptik aroma 4,2 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, penelitian ini mempunyai kelemahan yaitu adanya aroma akhir yang ditimbulkan dari penambahan bubuk kulit jeruk keprok pada *food self-heater*. Dengan demikian, peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan terkait upaya menghilangkan aroma akhir yang dihasilkan apabila menggunakan kulit jeruk keprok ini.