

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan perendaman dengan larutan Ca(OH)_2 berpengaruh nyata terhadap karakteristik keripik pepaya muda seperti rendemen, kekerasan, warna, kadar air, kadar abu tidak larut asam, kadar lemak, kadar protein, karbohidrat, daya serap minyak, asam lemak bebas, dan uji organoleptik tetapi tidak berpengaruh nyata pada organoleptik aroma dan rasa.
2. Konsentrasi perendaman dengan larutan kalsium hidroksida (Ca(OH)_2) yang optimum terhadap karakteristik keripik pepaya muda yaitu 4% atau perlakuan E dengan kriteria mutu nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,0, rasa 3,64, aroma 3,68, kerenyahan 4,16, rendemen 12,15%, °Hue 80,91, kekerasan 60,87 N/cm² , kadar air 7,40%, kadar abu tidak larut asam 0,10%, kadar lemak 16,67%, kadar protein 2,64%, kadar karbohidrat 70,33%, kadar daya serap minyak 16,44%, dan kadar asam lemak bebas 0,82%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap kadar air keripik pepaya muda yang memenuhi SNI keripik buah 8370-2018 dan pengaruh konsentrasi perendaman larutan kalsium hidroksida (Ca(OH)_2) terhadap *activity of water* (aw), angka lempeng total (ALT), dan umur simpan produk keripik pepaya muda.