

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Kadar air tepung dami nangka sangat dipengaruhi oleh suhu dan waktu selama pemblansiran, selain itu pemberian natrium metabisulfit dengan konsentrasi 1000 ppm selama 1 jam dapat mengurangi kadar air pada tepung dami nangka.
2. Nilai kadar abu tidak dipengaruhi oleh suhu dan waktu selama pemblansiran, akan tetapi dikarenakan pemberian natrium metabisulfit setelah pemblansiran menyebabkan mineral yang terkandung didalam bahan larut selama proses perendaman selama 1 jam.
3. Proses pemblansiran dan pemberian natrium metabisulfit dapat meningkatkan tingkat kecerahan pada tepung yang dihasilkan. Tepung yang cerah dihasilkan oleh perlakuan A3B3 (Suhu 90 °C waktu pemblansiran 15 menit).
4. Proses pengeringan dapat mempengaruhi rendemen hal ini dikarenakan semakin rendah kadar air akibat pengeringan maka bobot yang didapatkan akan semakin sedikit dengan rentang nilai 3,35% – 3,71%,.
5. Nilai lemak dan protein didapatkan perlakuan A1B1 (Suhu 70 °C menit dan waktu 5 menit) adalah perlakuan terbaik, hal ini dikarekan dami nangka tidak terlalu mendapatkan perlakuan panas saat pemblansiran.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan pada proses pemblansiran pada dami nangka suhu dan waktu yang diberikan lebih dikurangi hal ini dikarenakan dapat berkurangnya protein, lemak dan karbohidrat yang terkandung dalam bahan serta penambahan natrium metabisulfit pada saat perendaman dami nangka sebaiknya lebih lama untuk meningkatkan kecerahan tepung.