

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan suhu blansing yang terbaik adalah suhu 70 °C. Hal ini disebabkan kadar vitamin C yang diperoleh yaitu sebesar 0,187 mg/100 g.
2. Umur simpan masing-masing perlakuan blansing terhadap vitamin C tepung bayam merah berbeda. Umur simpan tepung bayam merah pada suhu blansing 70 °C dengan suhu penyimpanan 20 °C, 30 °C, 40 °C dan 50 °C berturut-turut adalah 214 hari, 172 hari, 141 hari dan 116 hari. Umur simpan tepung bayam merah pada suhu blansing 80 °C dengan suhu penyimpanan 20 °C, 30 °C, 40 °C dan 50 °C berturut-turut adalah 193 hari, 144 hari, 109 hari dan 84 hari. Umur simpan tepung bayam merah pada suhu blansing 90 °C dengan suhu penyimpanan 20 °C, 30 °C, 40 °C dan 50 °C berturut-turut adalah 141 hari, 113 hari, 91 hari dan 75 hari. Perbedaan umur simpan tepung bayam merah disebabkan semakin tinggi suhu penyimpanan maka kandungan vitamin C semakin rendah.
3. Semakin tinggi suhu blansing maka semakin pendek umur simpan tepung bayam merah.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan :

1. Penelitian selanjutnya disarankan agar menggunakan suhu blansing 70 °C dan suhu penyimpanan 20 °C karena menghasilkan umur simpan tepung paling lama dibandingkan perlakuan lainnya.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian lanjut tentang perlakuan kemasan jenis yang berbeda pada produk tepung bayam merah.