V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian karakteristik sifat fisik dan kimia tepung salak sidimpuan (*Salaca sumatrana*) dengan perlakuan jenis perendaman dengan air, perendaman dengan natrium metabisulfit serta kontrol (tanpa perendaman) dan perlakuan ketebalan irisan 2 mm, ketebalan irisan 4 mm serta ketebalan 6 mm masing-masing 3 ulangan adalah sebagai berikut :

1. Perlakuan kontrol (tanpa perendaman) memiliki perbedaan nyata terhadap kadar air awal buah salak dengan perendaman natrium metabisulfit dan perendaman air. Perendaman dapat meningkatkan kadar air buah salak.
2. Kadar air buah salak setelah dilakukan perendaman yang diperoleh dari semua perlakuan rata-rata berkisar antara 77.335 % sampai dengan 83.279 %. Kadar air tepung salak yang dihasilkan berkisar antara 8.115% sampai dengan 11.945%
3. Waktu pengeringan yang dibutuhkan untuk menguapkan air pada buah salak dengan suhu 55ºC membutuhkan waktu antara rata-rata antara 25 jam sampai dengan 40 jam, sesuai dengan perlakuan perendaman dan perlakuan ketebalan irisan yang diberikan.
4. Perlakuan ketebalan irisan mempengaruhi nilai derajat kehalusan dari tepung salak. Semakin tipis irisan maka nilai modulus kehalusan (FM) tepung akan semakin kecil sehingga tepung yang dihasilkan akan lebih halus dibandingkan irisan yang tebal.
5. Perlakuan perendaman air dan kontrol (tanpa perendaman) memiliki nilai kadar vitamin C yang berbeda sedangkan perendaman natrium metabisulfit memiliki nilai kadar vitamin C yang sama dengan kontrol (tanpa perendaman) dan perendaman air. Perlakuan kontrol (tanpa perendaman) ketebalan irisan 2 mm memiliki nilai kadar vitamin C tertinggi yaitu 0.0585%.
6. Persentase kehalusan tepung salak yang diperoleh dari semua perlakuan sangat rendah hanya berkisar antara 22.42% sampai dengan 27.745%.

7. Perlakuan perendaman natrium metabisulfit dengan ketebalan irisan 2 mm dan 4 mm memiliki nilai densitas tertinggi yaitu 0.658gr/ml dan 0.701gr/ml.
8. Warna yang dihasilkan dari tepung salak mengalami kecoklatan karena adanya reaksi *maillard*. Warna yang cendrung lebih cerah adalah pada perlakuan perendaman natrium metabisulfit ketebalan irisan 2 mm dengan nilai *hue* 57.9.
9. Tepung salak lebih cocok digunakan sebagai bahan pewarna dan perasa makanan, karena warna yang dihasilkan oleh tepung cokelat dan tepung memiliki aroma dan rasa yang khas.
10. Berdasarkan uji organoleptik, panelis lebih menyukai aroma dan rasa tepung salak dalam kreteria cukup suka sampai dengan suka, sedangkan untuk tekstur dan warna panelis mengkreteriakan tepung salak tidak suka sampai dengan cukup suka.
11. Berdasarkan rekapitulasi hasil pengamatan dari semua parameter, tepung salak terbaik yang dihasilkan adalah tepung salak dengan perlakuan perendaman natrium metabisulfit dengan ketebalan irisan 2 mm.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan :

1. Penelitian lanjutan sebaiknya dilakukan dengan mencoba perendaman dengan larutan lain yang dapat menghilangkan lengket dari hasil tepung salak.
2. Penelitian lanjutan dengan melihat perbedaan mengupas kulit ari salak dengan tidak mengupas kulit ari buah salak terhadap mutu tepung salak yang dihasilkan.