

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan suhu penggorengan hampa berpengaruh nyata terhadap nilai kekerasan, warna, waktu penggorengan, kadar air, total karotenoid, vitamin C, serat kasar, uji organoleptik (warna dan tekstur) dan berpengaruh tidak nyata terhadap rendemen, lemak, aktivitas antioksidan, serap minyak, organoleptik (aroma dan rasa).
2. Produk yang paling disukai panelis berdasarkan uji organoleptik yaitu perlakuan A dengan suhu penggorengan keripik bonggol brokoli 70⁰C dengan kriteria mutu nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,30, rasa 3,46, tekstur 2,83, aroma 3,90. Rendemen 8,10%, kekerasan 60,06 N/cm², warna⁰Hue 82,69 (*yellow red*), waktu penggorengan 143 menit, kadar air 6,54%, total karoten 2975,00 mg/100g, kadar lemak 24,07%, kadar vitamin C 88,67 mg/100g, kadar antioksidan 85,70%, serapan minyak 24,07% dan serat kasar 8,60 %.

5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukannya penelitian lanjutan tentang pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik keripik bonggol brokoli.