

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian studi pengaruh variasi suhu dan waktu pemblansiran terhadap mutu tepung rimpang lengkuas putih (*Alpinier galanga L., Swartz*) dengan perlakuan blansir didapatkan suhu dan waktu yang terbaik berdasarkan pengamatan warna, uji organoleptik warna dan uji organoleptik tekstur dalam pembuatan tepung rimpang lengkuas putih adalah perlakuan S3W3 yaitu dengan suhu pemblansiran 100°C dengan lama pemblansiran 15 menit.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian tentang umur simpan dari tepung rimpang lengkuas putih ini dengan memperhatikan jenis kemasan atau plastik yang cocok untuk penyimpanan tepung rimpang lengkuas ini.

