

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan konsentrasi larutan Ca(OH)_2 berpengaruh nyata terhadap kekerasan, rendemen, kadar air, kadar abu, warna, kandungan vitamin C, total asam, antioksidan, kadar kalium, rasa, warna dan tekstur pada uji organoleptik. Perbedaan konsentrasi larutan Ca(OH)_2 tidak berpengaruh nyata terhadap serapan minyak dan aroma pada uji organoleptik.
2. Produk keripik yang disukai oleh panelis berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan perendaman irisan buah belimbing wuluh dengan konsentrasi larutan Ca(OH)_2 2% yaitu untuk warna panelis memilih kriteria suka sedangkan rasa, aroma dan tekstur memiliki kriteria biasa. Analisis fisika yaitu rendemen 8,4%, kekerasan 3,34 N/cm^2 , warna 73,5 $^{\circ}\text{Hue}$ dan untuk analisis kimia yaitu kadar air 8,54%, kadar abu 4,87%, serapan minyak 41,11%, kandungan vitamin C 7,27 mg/100 g sampel dan kadar kalium 200,53 mg/100 g sampel.

5.2 Saran

Penelitian lanjut yang perlu dilakukan untuk memperbaiki produk keripik belimbing wuluh yaitu tentang pengaruh konsentrasi perendaman dengan Ca(OH)_2 yang lebih tinggi terhadap karakteristik dari keripik belimbing wuluh dan cara mengurangi rasa asam dari keripik belimbing wuluh yang dihasilkan.