

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Perlakuan suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kekerasan, warna, kadar air, kadar, aktivitas antioksidan, organoleptik warna, dan organoleptik tekstur serta berpengaruh tidak nyata terhadap rendemen, kadar abu, organoleptik aroma, dan organoleptik rasa.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini diambil dari produk dengan kandungan terbaik dan yang paling disukai dalam uji organoleptik yaitu buah kering pada perlakuan D yaitu suhu pengeringan 65°C lama pengeringan 14 jam dengan kriteria mutu nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 3,92, rasa 3,76, aroma 3,88, tekstur 3,84, °Hue 71,67 dengan warna yellow red, kekerasan 84,56 N/cm², kadar air 17,11%, kadar abu 0,87%, dan aktivitas antioksidan 72,60%, serta kadar cadmium < 0,050 mg/kg, timbal 0.189 mg/kg dan ALT $5,8 \times 10^4$.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan buah kering manggis, serta menentukan praperlakuan sebelum buah kering dikeringkan.