

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang pengaruh lama penyimpanan benih makadamia terhadap kadar proksimat dapat disimpulkan :

1. Perlakuan lama penyimpanan benih makadamia memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat.
2. Hubungan lama penyimpanan benih makadamia dengan kadar proksimat yang dihasilkan yaitu, lama penyimpanan mengakibatkan penurunan kadar air benih 6,17% turun ke 4,42% pada penyimpanan 3 bulan dan terus turun ke 4,42% pada penyimpanan 6 bulan. Lama penyimpanan mengakibatkan peningkatan kadar lemak dari 32,94% ke 71,50% pada penyimpanan 3 bulan dan turun ke 64,27% pada penyimpanan 6 bulan. Lama penyimpanan mengakibatkan peningkatan kadar protein dari 4,62% ke 6,41% pada penyimpanan 3 bulan dan terus naik ke 15,35% pada penyimpanan 6 bulan. Lama penyimpanan mengakibatkan peningkatan kadar abu dari 0,93% ke 1,42% pada penyimpanan 3 bulan dan turun ke 1,12% pada penyimpanan 6 bulan. Lama penyimpanan mengakibatkan penurunan kadar karbohidrat dari 55,33% ke 14,85 pada penyimpanan 3 bulan dan turun ke 14,84% pada penyimpanan 6 bulan.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, disarankan perlunya penelitian lebih lanjut terkait suhu penyimpanan yang tepat untuk benih makadamia terhadap kadar proksimat yang dihasilkan untuk dikecambahkan.