

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Perlakuan suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap rendemen, kekerasan, kadar air, kadar abu, nilai pH, total karotenoid, dan organoleptik tekstur serta berpengaruh tidak nyata terhadap warna, aktivitas antioksidan, organoleptik rasa, organoleptik warna dan organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu buah kering pada perlakuan B suhu pengeringan 55°C lama pengeringan 9 jam dengan nilai organoleptik rata-rata kesukaan terhadap uji warna (3,80), uji rasa (3,80), uji aroma (3,04), uji tekstur (3,32), sifat fisik meliputi rendemen (13,28%), kekerasan (88,71 N/cm²), °Hue (47,38) dengan warna *red*, sifat kimia meliputi kadar air (15,53%), kadar abu (3,32%), nilai pH (5,61), aktivitas antioksidan (39,19%), total karotenoid (0,14mg/100g) dan ALT (9,0 x 10⁴ CFU/g) .

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, perlu dilakukan pengujian lanjutan mengenai pengamatan umur simpan buah kering pepaya.