

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat interaksi lama pengeringan dan suhu pengeringan terhadap rendemen tempoyak bubuk yang dihasilkan dan tidak terdapat interaksi terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, nilai pH, nilai total asam tertitrasi, nilai total padatan terlarut, aktivitas antioksidan, uji warna dan organoleptik.
2. Lama pengeringan dan suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan, uji warna dan organoleptik parameter warna dan tekstur. Sedangkan lama pengeringan dan suhu pengeringan juga tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH, total asam tertitrasi, organoleptik parameter aroma dan rasa.
3. Lama pengeringan dan suhu pengeringan yang paling optimum pada penelitian ini adalah A1B2 (lama pengeringan 10 jam, suhu 50°C) dengan kadar air 10,73%, kadar abu 8,97%, kadar protein 2,33%, kadar lemak 5,11%, kadar karbohidrat 72,93%, nilai pH 4,29, nilai total asam tertitrasi 1,05%, nilai total padatan terlarut 4,63 Brix, aktivitas antioksidan 44,08%, rendemen 31,48%, °Hue 86,24 dan skor organoleptik parameter warna 3,68 (suka), tekstur 3,76 (suka), aroma 3,68 (suka) dan rasa 3,56 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara mempertahankan warna pada tempoyak bubuk hingga mirip dengan tempoyak basah dengan metode pengeringan *freeze drying* umur simpan dari tempoyak bubuk yang dihasilkan.