

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh variasi suhu larutan H₂O₂ terhadap perubahan warna kulit kacang tanah sangrai diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya pengaruh variasi suhu larutan H₂O₂ terhadap kadar lignin, kadar zat ekstraktif, derajat putih, kadar H₂O₂, nilai pH larutan H₂O₂ dan uji sensori pada warna dan aroma.
2. Berdasarkan hasil penelitian didapat suhu larutan H₂O₂ yang tepat yaitu pada perlakuan T5 (suhu 65 ± 2 °C) sebagai produk yang menghasilkan derajat putih kacang sangrai tertinggi yaitu sebesar 56,25%, kadar lignin sebesar 19,27%, kadar zat ekstraktif sebesar 7,63%, nilai pH larutan H₂O₂ sebesar 9,15, kadar H₂O₂ sebesar 0,18%, kadar air biji kacang tanah sangrai sebesar 2,88%, skor warna sebesar 4,03 (suka), rasa 3,67 (biasa) dan aroma 3,07 (biasa).
3. Nilai tambah yang dapat diperoleh dari proses *bleaching* 1 kg kacang tanah sangrai adalah Rp 38.438/kg.
4. Kadar derajat putih sebesar 56,25% sudah bisa memenuhi keinginan konsumen dan menyamai kadar derajat putih kacang tanah sangrai komersil sebesar 56,05%

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian pengaruh variasi suhu larutan H₂O₂ terhadap umur simpan kacang tanah sangrai dan penelitian *Segmenting, Targeting* dan *Positioning* (STP) serta penggunaan metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk peta mutu dan pengembangan produk kacang tanah sangrai di Nagari Lawang.