

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap pengaruh variasi pH larutan H_2O_2 dengan penambahan N_2SiO_3 terhadap derajat putih kulit kacang tanah sangrai diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi pH larutan H_2O_2 dengan penambahan N_2SiO_3 berpengaruh terhadap kadar H_2O_2 , kadar lignin, kadar zat ekstraktif, derajat putih, dan uji sensori pada warna dan tidak berpengaruh terhadap kadar air, sensori rasa, aroma, dan tekstur.
2. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan pH larutan H_2O_2 yang tepat yaitu pada perlakuan E (pH 9) menghasilkan derajat putih sebesar 53,03 %, kadar zat ekstraktif 5,67 %, kadar lignin 22,96 %, kadar residu H_2O_2 0,32 %, kadar air sebesar 2.39, skor rasa 3,8 (agak suka), aroma 3,76 (agak suka), tekstur 3,72 (agak suka), dan warna 4,44 (suka).
3. Harga jual kacang tanah sangrai yang direncanakan setelah diputihkan dengan bobot sebesar 50 g/pack sebesar Rp 4.800

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk mengkaji lebih lanjut mengenai pH optimum larutan H_2O_2 dengan penambahan bahan aktif lain yang aman untuk pangan, seperti natrium karbonat (Na_2CO_3) dalam proses pemutihan kulit kacang tanah sangrai. Selain itu, perlu dilakukan analisis kelayakan ekonomi yang lebih komprehensif dengan menghitung *Net Present Value* (NPV), *Payback Period* (PBP), *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio), dan *Internal Rate of Return* (IRR) untuk mengetahui kelayakan usaha secara menyeluruh apabila produk ini dikembangkan secara komersial.