

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada tepung kunyit putih yang diberi perlakuan suhu dan waktu *blanching* adalah sebagai berikut:

1. Interaksi suhu dan waktu *blanching* memberikan pengaruh terhadap kadar air tepung, warna, rendemen, dan persentase kehalusan tepung rimpang kunyit putih. Namun perlakuan suhu dan waktu *blanching* tidak memberikan pengaruh terhadap kadar air setelah *blanching*, dan kadar karbohidrat tepung rimpang kunyit putih.
2. Perlakuan terbaik dari variasi suhu dan waktu *blanching* terhadap mutu tepung rimpang kunyit putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.) terdapat pada A3B3 yaitu suhu 100°C waktu 10 menit.
3. Menurut SNI tepung terigu (3751.2009) kadar air tepung rimpang kunyit putih yang dihasilkan dari setiap perlakuan dalam penelitian ini sudah memenuhi syarat mutu tepung terigu yaitu <14.5%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan pada proses pemblansiran pada rimpang kunyit putih suhu dan waktu yang diberikan lebih dikurangi hal ini dikarenakan dapat berkurangnya kadar karbohidrat yang terkandung dalam bahan serta rendemen yang dihasilkan juga rendah.