

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian dan pembahasan mengenai pengaruh blansing dan dehidrasi osmosis terhadap mutu alpukat kering dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai kadar air akhir dari buah alpukat kering pada penelitian ini sebesar 23-24%, dimana nilai tersebut sudah memenuhi syarat untuk mutu kadar air buah kering dengan kadar air maksimum 31%, berdasarkan SNI (01-3710-1995). Perlakuan perbedaan variasi konsentrasi larutan dehidrasi osmosis memberikan pengaruh yang signifikan terhadap nilai kadar air pada (selama dehidrasi osmosis dan selama pengeringan), laju pengeringan, perubahan nilai brix buah, perubahan nilai *water loss*, *solid gain*, warna, kekerasan dan uji sensoris. Perlakuan perbedaan waktu blansing berpengaruh terhadap warna dari alpukat kering apabila dikombinasikan dengan dehidrasi osmosis, namun untuk parameter lainnya tidak berpengaruh secara besar/signifikan.
2. Konsentrasi larutan yang terbaik pada perlakuan ini adalah konsentrasi 40 brix.
3. Perlakuan terbaik secara keseluruhan dari kombinasi blansing dan dehidrasi osmosis terhadap mutu alpukat (*Persea americana*) kering terdapat pada perlakuan B2L2 (blansing 10 menit dan perendaman dengan konsentrasi larutan 40 brix).
4. Lama waktu pengeringan terbaik adalah 10 jam pada perlakuan dengan konsentrasi larutan 40 brix.

### 5.2 Saran

Saran yang dapat disampaikan sebagai pertimbangan dalam penelitian mengenai pengaruh blansing dan dehidrasi osmosis terhadap mutu alpukat kering antara lain. Pertama, hasil yang diperoleh dari alpukat kering pada penelitian ini masih sedikit terasa pahit walaupun sudah dilakukan perlakuan pendahuluan dengan direndam larutan garam dan asam sitrat, namun sudah sangat samar

dibandingkan tanpa perlakuan pendahuluan, diharapkan dilakukan penelitian lanjutan dengan penambahan bahan lainya yang lebih efektif dalam menghilangkan rasa pahit pada alpukat kering seperti pemberian albumin yang dapat mengikat tanin pada bahan. Kedua, waktu yang dibutuhkan pada penelitian ini cukup lama sekitar 10-14 jam, sehingga disarankan untuk menganti metode pengeringan dengan jenis lain seperti *vacuum dryer* dengan variasi suhu, sehingga diharapkan waktu pengeringanya akan lebih cepat. Ketiga penelitian selanjutnya dapat mengganti *osmotic agent* atau larutan osmosisnya dengan maltodekstrin, sirup jangung, madu dan lain sebagainya sehingga dapat dilihat pengaruhnya antar perbedaan larutan. Ketiga penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya juga dimasukan parameter umur simpan, agar mengetahui berapa lama buah kering tersebut dapat bertahan.

