

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pembuatan tepung sukun menggunakan oven melewati beberapa tahap agar menghasilkan tepung sukun dengan kualitas paling optimal, yaitu penyiapan bahan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan analisa produk.
2. Pada penentuan suhu oven dan lama waktu pengeringan optimum dalam percobaan analisa kadar air Pada penentuan suhu oven dan lama waktu pengeringan optimum dalam percobaan analisa kadar air didapat hasil terbaik pada sampel III dengan hasil uji kadar air sebesar 0,4%, kemudian sampel II dengan hasil uji kadar air sebesar 0,49%, dan yang terakhir sampel I dengan hasil uji kadar air sebesar 0,69 %,
3. didapat hasil terbaik pada sampel III dengan hasil uji kadar air sebesar 0,4%, kemudian sampel II dengan hasil uji kadar air sebesar 0,49%, dan yang terakhir sampel I dengan hasil uji kadar air sebesar 0,69 %,
4. Pada penentuan suhu oven dan lama waktu pengeringan optimum dalam percobaan analisa kadar rendemen didapat hasil terbaik pada sampel III dengan hasil uji kadar abu sebesar 24 %, kemudian sampel II dengan hasil uji kadar abu sebesar 36 %, dan yang terakhir sampel I dengan hasil uji kadar abu sebesar 40 %.
5. Pada penentuan suhu oven dan lama waktu pengeringan optimum dalam percobaan uji organoleptik yang meliputi aroma, rasa, dan warna didapat

hasil yang sama baik pada sampel I, II, maupun III, yaitu aroma buah sukun, rasa sukun, dan warna yang dimiliki adalah putih kekuningan.

7.2 Saran

Saran yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pengujian kadar abu dengan menggunakan furnance yang belum terdeteksi suhu secara digital, sehingga menyulitkan dalam pengamatan kenaikan suhu pada furnance.
2. Suhu yang rendah menyebabkan bahan relatif basah sehingga harus digunakan waktu yang lebih lama.