

VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Pembuatan jahe celup menggunakan oven melewati beberapa tahap agar menghasilkan jahe celup, yaitu pembersihan bahan baku, pengecilan ukuran dengan pamarut kasar. Pendahuluan pelayuan sebaiknya dilakukan tidak terlalu lama karena dapat mempengaruhi pada hasil yang didapat.
2. Suhu pengovenan jahe optimum untuk massa 30 gr adalah 80 °C dengan kadar air sebesar 68,8 % , kadar abu sebesar 74 % dan rendemen 40 %..
3. Lama pengeringan berpengaruh terhadap analisis rendemen, kadar abu, kadar air dan organoleptik (warna,bau dan rasa)

7.2 Saran

1. Penampung jahe celup sebaiknya ditempat kantong teh agar mempermudah ketika analisa.
2. Beberapa tumbuh-tumbuhan apabila di biarkan ditempat terbuka akan mengalami oksidasi secara cepat, sehingga diharapkan agar persiapan bahan baku lebih dioptimalkan karena berpengaruh terhadap kualitas produk.