

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik didapatkan pada perlakuan suhu pengeringan sebesar 50°C dan waktu pengeringan selama 6 jam didapatkan nilai rendemen 13,53%, kadar air 12,61%, kadar abu 2,65%, kadar lemak 0,73%, kadar protein 11,16%, kadar karbohidrat *by difference* 72,85%, aktivitas antioksidan 69,80%, kadar antosianin 69,81 mg/100gram, kadar Vitamin C 31,92 mg/100gram, dan intensitas warna L 15,825, a* 7,82, b* 2,78.
2. Tepung umbi bit pada pemanasan dengan suhu pengeringan 50°C dan lama pengeringan selama 6 jam didapatkan hasil nilai kadar vitamin A sebesar 6,42 mg/100gram serta mengandung senyawa fitokimia golongan flavonoid, triterpenoid, dan saponin.

B. Saran

Pada penelitian selanjutnya, pengeringan untuk pembuatan tepung umbi bit sebaiknya menggunakan waktu kurang dari 5 jam guna mengoptimalkan terhadap sifat fisik dan kimiawi pada umbi bit.