

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisa fitokimia semanggi segar menunjukkan bahwa semanggi mengandung senyawa metabolik sekunder yaitu flavonoid, polifenol, steroid/terpenoid dan saponin.
2. Hasil analisa karakteristik tepung semanggi diperoleh data kadar air $9,563 \pm 0,049\%$; kadar abu $1,778 \pm 0,127\%$; rendemen $14,348 \pm 0,045\%$ dan total fenol $64,777 \pm 0,297$ mg TAE/g.
3. Hasil analisa proksimat pada kupang merah diperoleh kadar air $81,858 \pm 0,026\%$; kadar abu $1,858 \pm 0,097\%$; kadar protein $9,820 \pm 0,170\%$; kadar tembaga $47,491 \pm 0,386$ ppm; kadar timbal $21,309 \pm 1,963$ ppm dan kadar merkuri $0,539 \pm 0,027$ ppm.
4. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan variasi konsentrasi tepung semanggi 5% dan waktu kontak 120 menit dapat menurunkan cemaran logam berat pada kupang merah yaitu tembaga dari 47,491 ppm menjadi 19,688 ppm (turun 58,544%) batas maksimal tembaga pada bahan pangan 20 ppm, timbal dari 21,309 ppm menjadi 9,658 (turun 54,676%) batas maksimal timbal pada bahan pangan 2 ppm, merkuri dari 0,539 ppm menjadi 0,257ppm (turun 52,319%) batas maksimal merkuri pada bahan pangan 1 ppm. Daging kupang merah setelah dilakukan perendaman dalam larutan tepung semanggi mengalami perubahan karakteristik pada daging kupang yaitu kadar protein 8,910%; kadar air 82,509%; kadar abu 1,825%.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan peningkatan konsentrasi tepung semanggi dan lama waktu kontak.
2. Perlu dilakukan penelitian tentang karakteristik daging kupang setelah perlakuan konsentrasi tepung semanggi dan lama waktu kontak.