

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata antara lama pengeringan dan konsentrasi $MgCO_3$ terhadap parameter uji tepung edamame yakni analisis warna dan tidak berinteraksi nyata pada uji kadar air, protein total, lemak, abu, karbohidrat dan klorofil.
2. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik yaitu perlakuan lama pengeringan 4 jam dan konsentrasi $MgCO_3$ 0,04% yang menghasilkan tepung edamame dengan karakteristik kadar air 13,38%, kadar abu 2,91%, kadar protein 11,59%, kadar lemak 26,24%, kadar klorofil 22,39 mg/L, kadar karbohidrat 45,41%, warna ($L= 70,73$, $a= 3,27$, $b= 25,45$), organoleptik warna 3,00 (sedikit hijau), tekstur 3,08 (sedikit halus), aroma 3,12 (sedikit berbau kedelai).

B. Saran

1. Proses pembuatan tepung edamame dengan memertahankan warna dasar dari bahan baku memerlukan adanya bahan dengan kemampuan *coating* agar dapat mencegah pencoklatan selain dari klorofil yang bereaksi saat pengeringan.
2. Perlu dilakukan kajian lebih lanjut terkait kemampuan penetrasi $MgCO_3$ terhadap medium padat sebelum pengeringan dilakukan.