

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Perlakuan lama waktu *blanching* dan penambahan larutan daun jeruk purut berinteraksi nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap kadar air, protein dan lemak tepung kulit ari kedelai namun tidak berinteraksi nyata ( $p \leq 0,05$ ) terhadap kadar abu dan serat kasar tepung kulit ari kedelai.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan lama waktu *blanching* 20 menit dan penambahan larutan daun jeruk purut sebanyak 0,02 % dengan kadar air sebesar 9,55%, abu 1,98%, protein 7,77%, lemak 1,86% dan serat kasar 30,02%.
3. Senyawa flavor yang ditemukan pada tepung kulit ari kedelai dengan perlakuan terbaik diantaranya adalah kelompok senyawa aldehida (Pentanal dan Oxirane, 2-(1,1-dimethylethyl)-3-ethyl-, cis-), eter (Heksanal dan Furan, 2-pentyl-), alkohol (5-Octen-1-ol, (Z)-) dan minyak atsiri (1,1-Dodecanediol, diacetate dan Cedrene).

#### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui lama waktu umur simpan tepung kulit ari kedelai dengan penambahan larutan daun jeruk purut saat *blanching*.