



## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### V.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kadar karbohidrat tepung biji mangga tertinggi pada konsentrasi asam askorbat 2% dengan *blanching* 10 menit yaitu sebesar 61,05%.
2. Kadar protein tertinggi tepung biji mangga tertinggi pada konsentrasi asam askorbat 0,5% dan 1% dengan *blanching* 10 menit yaitu sebesar 9%.
3. Kadar lemak terendah tepung biji mangga pada konsentrasi asam askorbat 2% dengan *blanching* 10 menit yaitu sebesar 1,78%.
4. Kadar air terendah tepung biji mangga pada konsentrasi asam askorbat 2% tanpa *blanching* yaitu sebesar 4,99%.
5. Perlakuan *blanching* dan perendaman asam askorbat pada biji mangga berpengaruh nyata terhadap warna tepung ( $p < 0,05$ ), namun berpengaruh tidak nyata pada aroma dan tekstur tepung ( $p > 0,05$ ).

#### V.2 Saran

1. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut pada tepung biji mangga yang sesuai dengan SNI tepung agar dapat mengetahui pengaruh perlakuan terhadap kandungan kimiawi tepung biji mangga.
2. Perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut untuk mengetahui rasa dan karakteristik hasil olahan makanan yang terbuat dari tepung biji mangga.