

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan konsentrasi putih telur dan konsentrasi maltodekstrin terhadap nilai kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, daya serap air, daya larut, *lightness* (L), *yellowness* (b*), derajat putih, aktivitas antioksidan IC₅₀, total fenol, dan rendemen, sedangkan kadar abu, kadar lemak, *redness* (a*), serta uji daftarorganoleptik warna dan aroma tidak terjadi interaksi yang nyata.
2. Perlakuan penambahan putih telur 2,5% (b/b) dan penambahan maltodekstrin 5% (b/b) merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan keluak bubuk dengan nilai kadar air 6,580%, kadar abu 0,909%, kadar protein 4,709%, kadar lemak 23,200%, kadar karbohidrat 64,603%, daya serap air 2,380%, daya larut 77,809%, *lightness* (L) 30,850%, *redness* (a*) 0,450%, *yellowness* (b*) 5,500%, derajat putih 30,650%, aktivitas antioksidan IC₅₀ 26,096 ppm, total fenol 3,300 mg GAE/g, rendemen 59,540%, serta uji skoring aroma 3,933 (beraroma khas keluak), dan warna 4,367 (hitam).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengaplikasian produk.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengujian masa simpan produk keluak bubuk dengan berbagai jenis kemasan.
3. Perlu dilakukan pengujian kadar HCN (asam sianida) pada sampel perlakuan terbaik.
4. Perlu dilakukan pengujian organoleptik uji hedonik pada semua sampel agar diketahui korelasi dengan hasil pengujian organoleptik uji skoring.
5. Perlu diperhatikan terkait pengemasan produk hendaknya menggunakan pengemasan kedap udara atau ditambahkan bahan antikempal.
6. Perlu dilakukan pengujian pada sampel kontrol (tanpa perlakuan) untuk membandingkan pengaruh proses pengeringan terhadap atribut mutu produk.