

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Dari pembahasan tersebut, disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Perlakuan suhu pembekuan memberikan pengaruh yang sangat nyata pada sifat kimia yaitu kadar air dan sifat fisik yaitu daya patah hari ke 1 dan ke-30, warna L\*, warna a\*, warna b\*; berpengaruh nyata pada sifat fisik yaitu daya patah hari ke 15; dan tidak berpengaruh nyata pada sifat kimia yaitu total karoten serta sifat organoleptik yaitu warna, rasa dan kerenyahan.
2. Perlakuan lama pembekuan memberikan pengaruh yang sangat nyata pada sifat kimia yaitu kadar air dan total karoten dan sifat fisik yaitu warna L\*, warna a\*, warna b\*; berpengaruh nyata pada sifat fisik yaitu daya patah hari ke-30; dan tidak berpengaruh nyata pada sifat fisik yaitu daya patah hari ke 1 dan ke 15 serta sifat organoleptik yaitu warna, rasa dan kerenyahan.
3. Interaksi perlakuan suhu dan lama pembekuan memberikan pengaruh yang sangat nyata pada sifat kimia yaitu total karoten dan sifat organoleptik yaitu warna dan kerenyahan; berpengaruh nyata pada sifat kimia yaitu kadar air; dan tidak berpengaruh nyata pada sifat fisik yaitu daya patah hari ke 1, ke 15 dan ke-30 serta warna L\*, warna a\* dan warna b\* serta sifat organoleptik yaitu rasa.

4. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan suhu  $-30^{\circ}\text{C}$  dan lama pembekuan 15 jam dengan nilai masing-masing parameter sebagai berikut: parameter kimia yang meliputi: kadar air 12% dan total karoten  $2.060\mu\text{g}/100\text{gr}$ ; parameter fisik meliputi: daya patah hari ke-1  $313,51\text{N/m}$ , warna terang ( $L^*$ ) 50,43, warna merah ( $a^*$ ) 41,67, warna kuning ( $b^*$ ) 42,7; dan parameter organoleptik yang meliputi: warna 6,08 (suka), rasa 5,1 (agak suka) dan kerenyahan 5,7 (agak suka).
5. Total biaya selama 1 tahun produksi adalah Rp. 168.763.919 dengan harga jual produk sampai ke tangan konsumen adalah sebesar Rp 5.000,00 per 50 gram keripik pepaya.

## 5.2 Saran

Pada penelitian ini kelemahan yang ditemukan adalah lama pembekuan keripik yang dirasakan kurang serta tingkat kematangan buah yang kurang tepat sehingga menyebabkan produk kurang renyah. Keripik pepaya merupakan produk makanan kering yang membutuhkan perhatian khusus pada faktor kerenyahan yang berhubungan dengan kadar air. Untuk itu diperlukan penelitian lebih lanjut tentang faktor yang memengaruhi kerenyahan.

Jika ada yang ingin melakukan usaha produk keripik pepaya, maka hasil dari perlakuan terbaik pada penelitian ini dapat dijadikan acuan, yaitu pada suhu pembekuan  $-30^{\circ}\text{C}$  dan lama pembekuan  $\pm 15$  jam.

