

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka disimpulkan bahwa perlakuan terbaik lama penyangraian kacang mete terdapat pada perlakuan P3 yaitu lama penyangraian 15 menit, menghasilkan nilai rata-rata warna kacang mete sebelum penyimpanan 4.68 (sangat suka), setelah penyimpanan nilai rata-rata warna 4.70 (sangat suka). Nilai rata-rata aroma sebelum penyimpanan 4.73(sangat suka), setelah penyimpanan nilai rata-rata aroma 4.13 (suka) dan nilai rata-rata tekstur sebelum penyimpanan 4.78 (sangat suka), setelah penyimpanan nilai rata-rata tekstur 4.63 (sangat suka). Sedangkan uji kimia nilai rata-rata kadar air sebelum penyimpanan 2.84% dan setelah penyimpanan nilai rata-rata kadar air 3.08%. Nilai rata-rata kadar lemak sebelum penyimpanan 42.56% dan setelah penyimpanan nilai rata-rata kadar lemak 41.95%.

5.2 Saran

Bersadarkan kesimpulan diatas maka disarankan :

1. Pada penelitian lanjutan dilakukan pengujian kandungan kimia perminggu selama penyimpanan.
2. Pada penyangraian kacang mete sebaiknya menggunakan waktu 15 menit.