

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan umum

Bawang putih goreng yang paling disukai oleh panelis adalah bawang putih goreng sin chung yang digoreng dengan metode *pan frying*.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Perbedaan metode penggorengan dan varietas bawang putih yang digunakan berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu tekstur atau kerenyahan, serta sifat kimia yaitu nilai kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar asam lemak bebas, kadar gula total dan aktivitas antioksidan bawang putih goreng.
- b. Bawang putih goreng yang paling disukai panelis adalah sampel M1V3 yaitu bawang sin chung dengan metode *pan frying* dengan hasil skor penilaian warna 3,95; aroma 4,00; rasa 3,90; kerenyahan 4,10 dan keseluruhan 4,55. Sampel M1V3 memiliki nilai kadar air 4,30%; kadar abu 3,55%; kadar lemak 40,63%; kadar asam lemak bebas 4,18%; kadar gula total 35,01%; kadar aktivitas antioksidan 11,15% dan kerenyahan atau tekstur 1,25 N.

## **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara serta waktu penggorengan yang lebih baik sehingga dihasilkan produk yang tidak berbau bawang menyengat.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan dilakukan proses *spinner* agar minyak lebih sedikit yang tertinggal di dalam bahan sehingga bisa mengurangi nilai kadar lemak.