

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa dapat dibuat tepung pandan yang mengandung total fenol dan total flavonoid yang tinggi.

Secara khusus dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan blansing dengan variasi media asam sitrat tidak memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen, densitas kamba, indeks absorpsi air dan total fenol. Perlakuan blansing dengan variasi larutan asam sitrat memberikan pengaruh nyata terhadap indeks kelarutan air, kadar air dan total flavonoid. Semakin tinggi asam sitrat yang diberikan maka semakin tinggi pula nilai rendemen, indeks kelarutan air dan total flavonoid. Semakin tinggi asam sitrat yang diberikan maka semakin rendah nilai rendemen, densitas kamba, indeks penyerapan air, kadar air dan total fenol.
2. Perlakuan blansing pada konsentrasi asam sitrat 0% menghasilkan tepung pandan dengan total fenol dan flavonoid yang paling tinggi yaitu 123,82 mg EAG/100 g dan 3,93 mg EK/100 g.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang suhu blansing pada pembuatan tepung pandan yang dapat menjaga kandungan total fenol dan flavonoidnya.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang cara pengeringan daun pandan agar tidak merusak kandungan total fenol dan flavonoidnya.