

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Uji kadar air, warna, aktivitas antioksidan, dan kadar fenolik total tepung pare terdapat pengaruh nyata terhadap lama waktu *blanching*. Uji kadar air menunjukkan semakin lama waktu *blanching* maka semakin rendah kadar airnya. Uji warna menunjukkan semakin lama waktu *blanching* maka semakin gelap warna tepung pare. Perlakuan *blanching* dapat menurunkan aktivitas antioksidan, sedangkan kadar fenolik total meningkat.
2. Waktu *blanching* terbaik pada penelitian ini adalah sembilan menit karena memiliki kadar air paling rendah yaitu 7,35% dan kadar fenolik total paling tinggi yaitu sebesar 368,42 mgGAE/100 g.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk variasi suhu *blanching* yang berbeda untuk melihat kemungkinan aktivitas antioksidan meningkat pada tepung pare.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya simpan dari produk tepung pare.