

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Media *blanching* dan rasio temu putih dengan aquades berpengaruh nyata terhadap kadar flavonoid dan serat kasar serta sifat fisik (rendemen dan daya rehidrasi).

2. Kesimpulan khusus

Perlakuan proses *blanching* dan perbandingan rasio temu putih dengan aquades 1:1 memiliki kadar flavonoid dan serat kasar tertinggi secara berturut-turut sebesar 1,12 mg Ek/ g dan 0.43% serta kadar rendemen dan rehidrasi tertinggi secara berturut-turut sebesar 372,20% dan 0,60 ml/ g.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang umur simpan serbuk instan temu putih dengan perlakuan *blanching*.