

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum :

Dengan proses perlakuan blansing dan pengeringan pada tiap masing-masing variasi umur dan bagian menghasilkan tepung rebung yang memiliki warna, kadar air, serat kasar, pati dan gula total yang berbeda-beda.

#### 2. Kesimpulan Khusus :

- a. Tepung rebung yang melalui proses blansing pada bagian ujung umur 1 minggu menghasilkan nilai yang lebih tinggi pada intensitas warna merah dan intensitas warna kuning hal yang menyebabkan tepung berwarna coklat kemerahan karena terjadinya reaksi maillard. Sedangkan pada rebung yang umur 3 minggu menghasilkan kadar karbohidrat yang tinggi pada kadar air, kadar serat kasar, kadar pati, dan kadar gula total.
- b. Kombinasi dari tiap variasi umur dan bagian menghasilkan tepung rebung terbaik dan sebagai sumber serat adalah tepung rebung blansing pada bagian pangkal di umur 3 minggu dimana mengandung kadar air 16,56% bb, kadar pati 14,57% bk, serat kasar 20,33% bk, gula total 1,20% bk, dan dari segi kenampakan visual uji warna pada intensitas warna merah dan intensitas warna kuning lebih rendah.

## **B. Saran**

1. Perlu dilakukan inovasi agar tepung rebung yang dihasilkan dapat menjadi pangan fungsional karena kandungan serat kasar pada rebung cukup tinggi.
2. Disarankan untuk memperbaiki mutu fisik dari segi warna dan bau sehingga dapat menarik konsumen