

BAB V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Suhu pengeringan menggunakan *dehydrator* berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, vitamin C dan derajat putih pada bubuk bawang putih.
2. Suhu pengeringan terbaik dalam pembuatan bubuk bawang putih dari karakteristik sifat fisik yaitu rendemen sebesar 37,99%, kimia (kadar air 10,21%, kadar abu 5,59%, vitamin C 78,75 mg/100g dan derajat putih 83,14%). suhu pengeringan 55°C merupakan suhu yang paling optimal dalam pembuatan bubuk bawang putih dengan menggunakan *dehydrator*.
3. Penerimaan panelis secara organoleptik terhadap bubuk bawang putih dari segi warna perlakuan yang disukai panelis adalah bubuk bawang putih pada suhu pengeringan bawang putih pada suhu 55°C dengan nilai 3,80, sedangkan dari segi aroma perlakuan yang disukai panelis adalah bubuk bawang putih pada suhu pengeringan 65°C dengan nilai 3,80. Sementara itu dari segi tekstur perlakuan yang disukai panelis adalah bubuk bawang putih pada suhu pengeringan 60°C dengan nilai 3,84.
4. Perhitungan BEP menunjukkan bahwa untuk mencapai titik impas, produksi bubuk bawang putih harus mencapai penjualan minimal 4.937,06 botol/tahun. Dalam nilai rupiah, ini setara dengan total penjualan sebesar Rp 47.690.797,04.-

5.2 Saran

Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian menentukan lama waktu penyimpanan bubuk bawang putih yang efektif dan pemanfaatan bubuk bawang putih pada pangan olahan.