

BAB V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar protein, kadar lemak, asam lemak bebas, derajat putih, karbohidrat dan kadar abu tepung ampas kelapa dan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH tepung ampas kelapa
2. Suhu pengeringan terbaik adalah perlakuan A dengan suhu pengeringan 55°C dari segi rendemen 17,37% dan nilai gizi dengan nilai kadar air 2,76%, kadar protein 5,67%, kadar lemak 23,89%, asam lemak bebas 0,19%, karbohidrat 63,08%.
3. Tepung ampas kelapa memenuhi SNI dari karakteristik kadar air, kadar protein, asam lemak bebas dan tidak memenuhi SNI dari karakteristik adalah nilai pH kadar lemak.
4. BEP berdasarkan unit tepung ampas kelapa adalah 3.452 produk, sedangkan BEP berdasarkan rupiah adalah Rp. 69.052.112.

5.2 Saran

1. Disarankan pada penelitian selanjutnya untuk melakukan kajian tepung ampas kelapa pada tingkat skala pilot plan.
2. Diharapkan peneliti selanjutnya untuk menentukan lama waktu pengeringan dan aplikasikannya ke produk olahan lanjutan.