

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Bersadarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada tepung dari buah sirsak gunung (*Annona Montana Macf.*) tidak memenuhi syarat mutu fisik untuk warna dan aroma, karena warna yang dihasilkan pada metode blanching yaitu kecoklatan dan pada metode non blanching kuning, sedangkan pada acuan standart tepung terigu disebutkan warna putih. Untuk aroma yang dihasilkan pada penelitian ini yaitu beraroma agak harum atau khas aroma buah sirsak gunung itu sendiri. Dan untuk tekstur yang dihasilkan pada penelitian ini memenuhi syarat mutu fisik, karena tekstur yang didapatkan yaitu serbuk halus.

#### 5.2. Saran

1. Dalam penelitian selanjutnya dapat dilakukan metode *blaching* agar mendapatkan hasil yang sesuai dengan standart.
2. Dalam penelitian selanjutnya dapat dilakukan perlakuan *blanching* pada suhu yang lebih tinggi dan waktu yang lebih singkat sehingga enzim peroksidase lebih dapat di inaktifkan. Selain itu, dilakukan karakteristik jenis karbohidrat secara spesifik.