

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Perendaman dalam larutan natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) yang paling berpengaruh dapat meningkatkan tingkat kekerasan, vitamin C dan kadar gula keripik pepaya dengan metode pengeringan beku
- Perendaman dalam larutan kalsium klorida (CaCl_2) dapat meningkatkan kecerahan warna keripik pepaya pengeringan beku
- Perendaman dalam larutan kapur sirih ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) yang paling baik menurunkan kadar air keripik pepaya pengeringan beku

5.2. SARAN

Penulis menyarankan adanya penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan dan pengemasan yang baik untuk keripik pepaya dengan metode pengeringan beku, sehingga dapat dilihat pengaruhnya terhadap keripik pepaya tersebut.

