

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Pengaruh perbedaan jenis dan konsentrasi larutan perendam terhadap karakteristik fisikokimia tepung wortel adalah sebagai berikut:
 - Semakin tinggi konsentrasi natrium metabisulfit maupun gum arab menyebabkan tepung wortel semakin berwarna cerah hingga kekuningan, nilai *water holding capacity* semakin meningkat, dan waktu pembasahan semakin lama.
 - Semakin tinggi konsentrasi natrium metabisulfit maupun gum arab menyebabkan kadar air tepung wortel semakin rendah dan kadar beta karoten semakin meningkat.
- Tepung wortel dengan karakteristik fisikokimia terpilih untuk diaplikasikan pada *sorbet* adalah tepung wortel hasil perendaman gum arab 0,9 %.
- Nilai *overrun sorbet* tepung wortel berada pada kisaran *overrun sorbet* pada umumnya, yaitu 25-45 %.
- Penambahan tepung wortel pada pembuatan *sorbet* menyebabkan *melting rate* lebih rendah dan waktu pelelehan lebih lama dibandingkan dengan *sorbet* komersial.
- Berdasarkan hasil analisis organoleptik, *sorbet* tepung wortel belum bisa dibandingkan dengan *sorbet* komersial yang lebih disukai oleh panelis.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mendukung penelitian ini, yaitu dengan menentukan jenis *drying agent* yang dapat mempercepat pengeringan dan meminimalkan penurunan beta karoten selama proses pembuatan tepung wortel.
- Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan tepung wortel dan potensi penerapannya pada produk pangan selain *sorbet*.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang jumlah residu sulfit pada tepung wortel.