

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Perlakuan perendaman dan lama pembekuan dalam larutan CaCl_2 tidak mempengaruhi hasil rendemen keripik pepaya
- Semakin lama perlakuan pembekuan pembekuan dapat meningkatkan intensitas warna (L^* dan b^*) keripik pepaya
- Perlakuan perendaman dan pembekuan tidak mempengaruhi tekstur keripik pepaya
- Kadar air keripik pepaya semakin tinggi jika semakin lama pembekuannya
- Konsentrasi larutan CaCl_2 dan lama pembekuan tidak mempengaruhi hasil kadar lemak pada keripik pepaya
- Perlakuan konsentrasi larutan dan lama pembekuan tidak mempengaruhi karakteristik fisikokimia keripik pepaya

5.2. Saran

- Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan kombinasi perlakuan pendahuluan dengan metode lain supaya kadar air dalam bahan dapat berkurang
- Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan optimalisasi perlakuan pendahuluan pembekuan

