

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kadar air tepung kelapa dengan pengukusan dan perebusan dapat disimpulkan bahwa :

- a. Hasil uji organoleptis menunjukkan tepung kelapa dengan perlakuan pengukusan disukai dari segi warna dan teksturnya sedangkan perlakuan perebusannya disukai dari kenampakannya.
- b. Kadar air pada tepung kelapa dengan pengukusan didapatkan hasil yang berbeda-beda dengan hasil 3,04%, 3,35%, 3,68% dan diambil rata-rata ditetapkan kadar air tepung kelapa dengan pengukusan adalah 3.35%.
- c. Kadar air pada tepung kelapa dengan perebusan didapatkan hasil yang berbeda-beda dengan hasil 5,2%, 5,0%, 5,5% dan diambil rata-rata ditetapkan kadar air tepung kelapa dengan perebusan adalah 5,2%.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Kelapa dapat dijadikan tepung dengan nilai ekonomi yang tinggi serta dengan kadar air yang rendah.
2. Pada saat seterilisasi dengan menggunakan pengukusan dan perebusan sebaiknya menggunakan metode pengukusan saja karena hasil kadar air lebih rendah dibanding perebusan

3. Untuk membuat tepung kelapa dengan kadar air yang rendah sebaiknya menggunakan kelapa yang sudah tua.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2010, *Toksonomy Plant Kelapa Cocos Nucifera L.* <http://amintabin.blogspot.com/2010/09/Toxsonomy.plant-kelapa-cocos-nucifera-l.html>, diakses 25 November 2012.
- Anonim, 2011, *Epetani.* <http://epetani.deptan.go.id/budidaya/studi-pembuatan-konsentrat-protein-ikan-gabus-1941>, diakses 19 April 2013.
- Anonim, 2012, *Penentuan Kadar Air Pada Bahan Makanan Secara Gravimetri.* <http://www.plantamor.com/index.php?plant=365>, diakses 26 november 2012.
- Anonim, 2012, *Sarat Mutu.* <http://trisnawidualangi.blogspot.com/2011/10/proses-pembuatan-tepung-kelapa.html>, diakses 27 november 2012.
- Palungkur, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa.* Jakarta: Penebar Swadaya
- Setyamidjaja, D. 2000. *Bertanam Kelapa.* Yogyakarta: Kanisius
- Sukamto I.T.N. 2011. *Kelapa Kopyor.* Jakarta: Penebar Swadaya
- Winarto. 2008. *Pembuatan Tepung Kelapa,* (Online), (<http://winartosst.blogspot.com/2008/10/penelitian-pembuatan-tepung-kelapa.html>, diakses 27 November 2012).

LAMP IRAN

Lampiran 1. Data Hasil Penentuan Kadar Air pada Tepung Kelapa

Tabel 3 : Hasil pengamatan

Sampel	Berat wadah kosong (g)	Berat wadah & bahan (g)	Berat bahan (g)	Berat wadah & bahan yang konstan (g)	Susut berat pada bahan (g)	Kadar air (%)
P 1	48,8876	49,8765	0,9889	49,8464	0,0301	3,04
P 2	47,5711	48,7458	1,1747	48,7065	0,0393	3,35
P 3	48,1694	49,2585	1,0891	49,2184	0,0401	3,68
Tp 1	48,3520	49,0748	0,7228	49,0373	0,0375	5,20
Tp 2	48,2635	49,3181	1,0546	49,2650	0,0531	5,00
Tp 3	48,4660	49,8765	0,8619	49,2799	0,0480	5,50

Keterangan :

P1 : Dengan pengukusan 1

P2 : Dengan pengukusan 2

P3 : Dengan pengukusan 3

Tp1 : Tanpa pengukusan(perebusan) 1

Tp2 : Tanpa pengukusan(perebusan) 2

Tp3 : Tanpa pengukusan(perebusan) 3

Lampiran 2. Data Perhitungan Kadar Air Pada Tepung Kelapa

Rumus Perhitungan Kadar Air

$$\text{Kadar air} : \frac{\text{Berat air yang menguap}}{\text{Berat bahan}} \times 100\%$$

Perhitungan Tanpa Perebusan (TP)

$$\begin{aligned} \text{Kadar air TP1} &: \frac{0,0375}{0,7228} \times 100\% \\ &: 5,2\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kadar air TP2} &: \frac{0,0331}{1,0546} \times 100\% \\ &: 5,0\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kadar air TP3} &: \frac{0,048}{0,861} \times 100\% \\ &: 5,5\% \end{aligned}$$

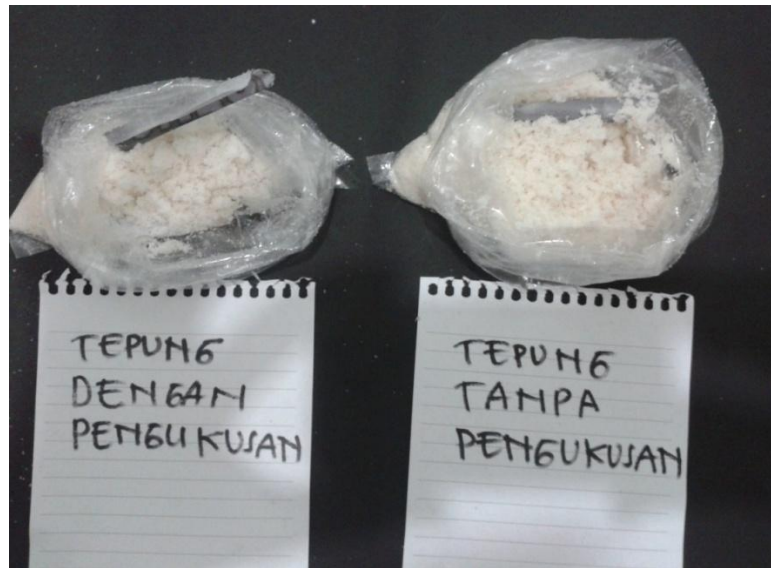
Perhitungan Dengan Pengukusan (P)

$$\begin{aligned} \text{Kadar air P1} &: \frac{0,0301}{0,9889} \times 100\% \\ &: 3,04\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kadar air P2} &: \frac{0,0393}{1,1747} \times 100\% \\ &: 3,35\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Kadar air P3} &: \frac{0,0401}{1,0891} \times 100\% \\ &: 3,68\% \end{aligned}$$

Lampiran 3. Tepung Dengan Pengukusan dan Tanpa Pengukusan



Lampiran 4. Timbangan



Lampiran 5. oven



Pengovenan

