

## BAB IV. KESIMPULAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian mengenai pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit terhadap *chips* porang, dapat disimpulkan bahwa:

1. Natrium metabisulfit konsentrasi 1500 ppm dengan waktu perendam 15 menit paling baik terhadap derajat putih dan residu sulfit *chips* porang. *Chips* porang diperoleh derajat putih tepung sebesar 72,88% dengan residu sulfit 40,57 mg/kg SO<sub>2</sub>.
2. Karakteristik fisiko kimia *chips* porang setelah dilakukan perlakuan perendaman dengan natrium metabisulfit pada konsentrasi 1500 ppm selama 15 menit menunjukkan pengaruh peningkatan pada kadar lemak 0,69%, kadar karbohidrat 81,43%, kadar air 8,5%, serta mengalami penurunan pada kadar protein 9,33%, kadar abu 0,05%, kadar glukomanan 17,79% dibandingkan dengan perlakuan kontrol. Sedangkan perlakuan 2000 ppm dengan waktu perendaman selama 15 menit merupakan hasil yang kurang baik diantara perlakuan yang lain, hal ini karena residu sulfit yang diperoleh sebesar 70,46% atau >70 mg/SO<sub>2</sub>.

### B. Saran

1. Pada penelitian selanjutnya, perlu dilakukan pengujian faktor pH dan suhu pada proses ekstraksi glukomanan dengan etanol untuk melihat apakah ada pengaruh terhadap kadar glukomanan yang dihasilkan.
2. Penelitian mengenai analisa penurunan kadar oksalat yang menyebabkan rasa gatal masih perlu dilakukan sehingga *chips* porang aman untuk dipergunakan sebagai bahan pangan.