

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Temuan produksi tepung yang terbuat dari limbah batang kembang kol dan daun kembang kol memiliki rendemen sebesar 2,15% dan 2,08%. Sedangkan, tepung yang terbuat dari limbah batang kembang kol dan daun kembang kol memiliki rendemen sebesar 6,99%, dan 6,38%.
2. Kandungan serat, karbohidrat, protein, lipid, vitamin A, dan vitamin C pada tepung batang kembang kol secara berturut-turut adalah 39,79%, 9,04%, 17,19%, 42,52%, 0,12 mg/100gram, dan 23,23 mg/100gram. Sementara kandungan serat, karbohidrat, protein, lipid, vitamin A, dan vitamin C pada tepung daun kembang kol secara berturut-turut adalah 29,29%, 3,86%, 16,03%, 31,39%, 2,43 mg/100gram, dan 36,88mg/ 100gram.
3. Kandungan serat, karbohidrat, protein, lipid, vitamin A, dan vitamin C pada tepung batang brokoli secara berturut-turut adalah 37,83%, 10,80%, 16,65%, 33,50%, 0,30 mg/100 gram, dan 24,31 mg/100gram. Sementara kandungan serat, karbohidrat, protein, lipid, vitamin A, dan vitamin C pada tepung daun brokoli adalah 41,48%, 4,66%, 14,22%, 10,79%, 3,29 mg/100 gram 41,66 mg/100gram.
4. Kandungan fitokimia yang terdapat pada tepung batang dan daun kembang kol adalah alkaloid dan tanin.
5. Kandungan fitokimia yang terdapat pada tepung batang dan daun brokoli adalah alkaloid dan tanin.

5.2. Saran

Adanya batasan dalam kajian peneliti, sehingga terdapat saran-saran sebagai berikut :

1. Melakukan percobaan untuk mengurangi kandungan lipid pada setiap varian tepung limbah kembang kol dan brokoli agar sesuai dengan standar tepung terigu pada umumnya.
2. Menambahkan analisis yaitu kadar air dan kadar abu untuk memastikan kualitas dan keamanan pangan. Selain itu, dapat digunakan untuk mengembangkan produk baru dan membandingkan tepung dengan standar yang telah ditetapkan.

3. Mengembangkan produk baru dengan menggunakan tepung limbah kembang kol dan brokoli, seperti roti, kue, atau mie.
4. Melakukan analisis terhadap masa simpan dan kestabilan produk agar dapat mengidentifikasi faktor-faktor yang dapat menyebabkan kerusakan produk dan dapat memastikan
5. bahwa produk selalu memiliki kualitas yang sama dan memenuhi standar keamanan pangan.
6. Melakukan analisis kuantitatif untuk memperoleh pengetahuan terkait jumlah metabolit sekunder yang ada pada sayuran bentuk segar dan produk tepung.
7. Melakukan tahapan perhitungan rendemen dengan menimbang massa sampel kering lalu membandingkannya dengan massa akhir tepung.