

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Perlakuan pendahuluan kacang merah berupa perendaman 12 jam, perendaman 24 jam, blanching uap air, dan blanching air memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kandungan gizi (kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, nilai energi, serat, dan antioksidan).
2. Perlakuan pendahuluan kacang merah berupa perendaman 12 jam, perendaman 24 jam, blanching uap air, dan blanching air memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kandungan serat.
3. Perlakuan pendahuluan kacang merah berupa perendaman 12 jam, perendaman 24 jam, blanching uap air, dan blanching air memberikan pengaruh yang signifikan terhadap antioksidan.
4. Taraf perlakuan terbaik pada perlakuan pendahuluan kacang merah didapatkan pada taraf P4 (Blanching Air) dengan kandungan gizi, serat, dan antioksidan tertinggi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian masih perlu dilakukan proses pengolahan lanjutan sehingga diperlukan penelitian lanjutan pembuatan produk makanan selingan yang disubstitusi dengan kacang merah untuk penderita penyakit tidak menular.