

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

1. Tingkat kecerahan tepung rebung bambu ampel berdasarkan pengukuran diperoleh hasil kontrol (0%), 0,15%; 0,3%; 0,45% secara berturut-turut yaitu 13,53; 14,24; 14,29; 14,66.
2. Tingkat kecerahan tertinggi yaitu pada perendaman Natrium Metabisulfit 0,45% dengan hasil pengukuran 14,66 dan tingkat kecerahan terendah pada kontrol (0%) dengan hasil pengukuran 13,53.
3. Kadar asam sianida pada tepung rebung diperoleh hasil pengukuran kontrol (0%), 0,15%; 0,3%; 0,45% secara berturut-turut yaitu 31,27 ppm, 31,03 ppm, 31,25 ppm dan 31,22 ppm.
4. Nilai rata-rata kadar asam sianida pada tepung rebung bambu ampel dengan berbagai variasi konsentrasi perendaman yaitu 31,19 ppm dibawah ambang batas (<40 ppm).

### B. Saran

Konsentrasi larutan Natrium Metabisulfit yang dapat dijadikan sebagai acuan dalam pembuatan tepung rebung bambu ampel untuk mendapatkan hasil tingkat kecerahan yang baik yaitu pada konsentrasi 0,45%. Warna coklat pada tepung rebung bambu ampel lebih cocok jika dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan makanan yang berwarna gelap seperti *brownies*.

Perlu dilakukan uji lanjut pada perlakuan variasi lama perendaman dan konsentrasi larutan Natrium Metabisulfit agar mencapai kadar asam sianida tepung rebung bambu ampel yang lebih rendah dari hasil penelitian ini dengan rata-rata kadar asam sianida tepung rebung bambu ampel yaitu 31,19 ppm.