

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan lama perendaman asam cuka pada pembuatan tepung buah mangrove *Avicennia marina* (api-api) yang berbeda dapat memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kadar Pb.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada lama perendaman selama 90 menit pada konsentrasi larutan asam cuka 15% dengan rata-rata nilai Pb 0,36 ppm; kadar air 3,39%; kadar abu 4,79%; kadar lemak 1,04%; kadar protein 3,25%; kadar karbohidrat 83,11%; kadar HCN 3,38 ppm dan kadar tanin 225 ppm. Pada parameter uji organoleptik yaitu rasa dan aroma, didapatkan kriteria untuk rasa tepung buah mangrove *Avicennia marina* (api-api) yang kurang menarik terdapat pada perlakuan lama perendaman selama 90 menit dengan skor angka 1,54 dan untuk tepung buah mangrove *Avicennia marina* (api-api) yang aroma sangat asam juga terdapat pada perlakuan lama perendaman selama 90 menit dengan skor angka 1,60.

### 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini antara lain :

1. Diperlukan adanya perlakuan lanjutan dari berbagai proses untuk mengoptimalkan menghilangkan bau asam pada tepung buah mangrove *Avicennia marina* (api-api) oleh larutan asam cuka.
2. Disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan tepung buah mangrove *Avicennia marina* (api-api) yang menggunakan alternatif bahan-bahan baru selain asam cuka, seperti: asam jawa, air, dan lain-lain yang dapat mengurang kadar Pb dalam tepung mangrove

*Avicennia marina* (api-api). Selain itu proses pembuatannya mudah diterapkan dalam lingkungan masyarakat.

