

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

- Adanya pengaruh waktu perebusan pada tepung buah mangrove api-api putih (*Avicennia alba*) untuk menghasilkan mutu tepung mangrove yang terbaik yaitu pada perlakuan lama waktu 20 menit dengan suhu 90° celcius.
- Perlakuan perebusan dengan lama waktu 20 menit berpengaruh pada analisis kadar protein dari kontrol sebesar 5,56% menjadi 7,22%, analisis kadar lemak dari kontrol 1,44% menjadi 1,86%, analisis kadar air dari kontrol 4,85% menjadi 4,73%, analisis karbohidrat dari kontrol 85,88% menjadi 84,32%, dan analisis kadar amilosa kontrol dari 5,82% menjadi 6,76%.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini antara lain :

1. Untuk mendapatkan kualitas tepung buah mangrove *Avicennia alba* dengan kandungan gizi terbaik dilakukan *parboiling* dengan perebusan selama 20 menit dengan suhu perebusan 90° celcius dan pengeringan menggunakan oven dengan suhu 70° celcius selama 10 jam.
2. Disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan tepung buah mangrove *Avicennia alba* yang dapat meningkatkan mutu tepung.