

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil pada penelitian ini adalah :

1. Perlakuan waktu perendaman asam jawa pada pembuatan tepung buah mangrove *Avicennia alba* (api-api) yang berbeda dapat memberikan pengaruh terhadap nilai kadar Pb.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada lama perendaman selam 105 menit pada konsentrasi larutan asam jawa 25% dengan rata-rata nilai Pb 0,29 ppm; kadar karbohidrat 87,52%; kadar air 3,39%; kadar protein 3,70%; kadar lemak 0,64%; kadar abu 1,21%; kadar HCN 3,66 ppm dan kadar tanin 240 ppm.

### 5.2 Saran

Disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan tepung buah mangrove *Avicennia alba* (api-api) yang proses pembuatannya mudah diterapkan dalam lingkungan masyarakat serta pembuatan tepung buah mangrove dengan kadar logam berat (Pb) yang rendah dan memiliki nilai rendemen tinggi.