**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : Kesimpulan dan saran..

**5.1. Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil pengujian pendahuluan yang melakukan perbandingan suhu dan lama waktu pengeringan dengan pengujian inderawi maka dipilih perlakuan dengan suhu 600C dengan lama waktu pengeringan selama 8 jam.

2. Pada respon organoleptic interaksi antara konsentrasi natrium bikarbonat dan lama perendaman berpengaruh nyata terhadap rasa, aroma, warna, dan kerenyahan.

3. Pada analaisis kadar sianida interaksi konsentrasi natrium bikarbonat dan lama perendaman berpengaruh nyata terhadap karaktristik kacang koro pedang goreng.

4. Perlakuan terpilih dari penelitian utama untuk analisis protein adalah perlakuan a2b3.

5. Analisis protein pada perlakuan terpilih didapat rata-rata sebesar 24.5353%.

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang telah dilakukan, saran-saran yang dapat diberikan :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih llanjut terhadap cara menghilangkan aroma, dan tingkat kerenyahan pada kacang koro pedang goreng.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap cara pengemasan yang sesuai selama penyimpanan produk kacang koro pedang goreng.

3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai ketahanan dan umur simpan dari kacang koro pedang goreng.