**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
2. Ada perbedaan yang bermakna keawetan (ada tidaknya lendir) kacang rebus antara yang direbus tanpa larutan kunyit yaitu timbul lendir dengan rata-rata waktu 13,2 jam. Kacang rebus dengan penambahan larutan kunyit 3% yaitu timbul lendir dengan rata-rata waktu 16,8 jam. Kacang rebus dengan penambahan larutan kunyit 6% yaitu timbul lendir dengan rata-rata waktu 19,8 jam. Kacang rebus dengan penambahan larutan kunyit 9% yaitu timbul lendir dengan rata-rata waktu 22,8 jam.
3. Ada perbedaan mutu kesukaan (tekstur, warna, bau, rasa) kacang rebus antara yang direbus tanpa larutan kunyit yaitu tingkat kesukaannya sampai 15 jam. Kacang rebus dengan penambahan larutan kunyit 3% yaitu tingkat kesukaannya sampai 15 jam. Kacang rebus dengan penambahan kunyit 6% dan 9% yaitu tingkat kesukaannya sampai 18 jam.
4. **Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang ada, saran yang dapat peneliti berikan sebagai berikut :

1. Bagi Masyarakat Atau Pedagang Kacang Rebus

Kunyit dapat memperlambat timbulnya lendir pada kacang rebus sehingga dapat menjual lebih lama.

1. Bagi Peneliti Lain

Melanjutkan penelitian ini dengan pemeriksaan organoleptik yang lebih lengkap tidak hanya pada tekstur (timbul lendir) saja namun pada warna, rasa dan bau.