**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **KESIMPULAN**

Berdasarkan dari hipotesis penelitian maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada perbedaan kadar HCN gadung dan kadar HCN ceriping gadung pada setiap lama perendaman 12 jam, 24 jam dan 36 jam.
2. Kadar HCN umbi gadung yang masih segar/tanpa perendaman rata-rata dalam 3 kali pengulangan sebesar 335,49 ppm.
3. Perendaman 12 jam kadar HCN gadung rata-rata dalam 3 kali pengulangan sebesar 283,59 ppm dapat menurunkan 15% dari umbi gadung segardan kadar HCN ceriping gadung sebesar 73,63ppm ( belum aman dikonsumsi ).
4. Perendaman 24 jam mempunyai kadar HCN gadung rata-rata dalam 3 kali pengulangan sebesar 202,9ppm dapat menurunkan 40% dari umbi gadung segar dan kadar HCN ceriping gadung sebesar 51,99ppm (belum aman dikonsumsi )
5. Perendaman 36 jam kadar HCN gadung rata-rata dalam 3 kali pengulangan sebesar 25,66 ppm dapat menurunkan 92 % dari umbi gadung segar dan kadar HCN ceriping gadung sebesar 8,27 ppm ( aman dikonsumsi ). Semakin lama perendaman semakin rendah kadar HCNnya, sehingga lama perendaman yang paling efektif adalah perendaman 36 jam.
6. Ceriping gadung pada lama waktu perendaman 12 jam dan 24 jam kurang disukai oleh panelis dan lama waktu perendaman 36 jam disukai oleh panelis.
7. **SARAN**

Berdasarkan dari hipotesis, maka saran untuk peneliti selanjutnya adalah :

1. Peneliti lain

Dapat melakukan penelitian dengan cara menggunakan absorben seperti abu dapur sebelum direndam atau setelah pemasrahan.

1. Masyarakat
2. Apabila dalam menggolah gadung sebaiknya yang tepat dan benar karena racun/HCN dalam gadung sangat tinggi yang dapat memabukkan bagi yang mengkonsumsi bahkan dapat mematikan.
3. Bila mau mengkonsumsi ceriping gadung jangan diatas batas aman yang ditetapkan per berat badan, bila melebihi kemungkinan besar keracunan asam sianida (HCN).