

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari analisis dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Jenis asam yang digunakan dan konsentrasinya 1% tidak berpengaruh terhadap kadar air, abu, gula reduksi, amilose, pati termodifikasi, rendemen, daya larut pati, kecerahan warna nilai L, kejernihan pasta
2. Suhu yang digunakan tidak berpengaruh terhadap kadar air, abu, gula reduksi, amilose, pati termodifikasi, rendemen, daya larut pati, kecerahan warna nilai L, kejernihan pasta
3. Hasil pati termodifikasi terbaik diperoleh pada jenis asam A3 (HCL) yang didukung oleh kadar air 12,17 %, abu 6,52 %, pati modifikasi 73,51 %, rendemen 1,80 %. Hasil pati termodifikasi juga pada suhu B3 = 60°C yang didukung oleh kadar air 13,51 %, abu 6,73%, pati modifikasi 70.29 %, rendemen 2,19 %. Keduanya memenuhi SNI (01-2997-1992). (SNI 01-2997-1992).

B. Saran

Adapun saran dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui komposisi air yang tepat agar kadar gula reduksi yang dihasilkan dapat memenuhi kadar gula reduksi menurut SNI agar tidak cepat rusak apabila disimpan dalam waktu yang cukup lama.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pembuatan produk pati kulit singkong dari suhu yang digunakan agar didapatkan pati kulit singkong yang maksimal.