

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik pati sagu modifikasi ikat silang pada berbagai variasi kadar *vital wheat gluten* diketahui hasil analisis penambahan *vital wheat gluten* berpengaruh terhadap kadar Protein, kadar air, kadar abu, pH, kadar kalsium, kadar pati, kadar amilosa, kadar amilopektin, *chroma* namun tidak pada berpengaruh terhadap organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur). Kemudian hasil analisis penambahan  $\text{CaCl}_2$  berpengaruh terhadap kadar protein, kadar air, kadar abu, kadar kalsium, kadar pati, kadar amilosa, kadar amilopektin, *chroma* namun tidak berpengaruh terhadap pH, organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur).
2. Penambahan konsentrasi  $\text{CaCl}_2$  dengan berbagai variasi menghasilkan pati sagu dengan kandungan mineral Ca yang lebih banyak dibanding pati sagu biasa dengan rata-rata perlakuan B1= 129,93 ppm, B2=190,82 ppm, B3=230 ppm. Standar residu kalsium tertinggal pada produk yang diizinkan adalah sebesar 260 ppm.
3. Hasil organoleptik kesukaan menunjukkan rerata keseluruhan sampel agak disukai semua, pada perlakuan A3B1 didapatkan sebagai hasil tertinggi dengan nilai 5,54.

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah perlunya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bahan pengikat pengganti  $\text{CaCl}_2$  untuk mengurangi residu kalsium pati modifikasi serta perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bahan pengganti *vital wheat gluten* yang aman bagi penderita intoleransi gluten.