

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Karakteristik pelaku usaha, cara mendapatkan bahan baku, proses pengolahan kolang-kaling dan pemasaran berbeda pada ketiga usaha pengolahan yang dijadikan sampel.
2. Proses pengolahan kolang-kaling di Sumatera Barat memiliki beberapa perbedaan yaitu terdapat perbedaan waktu perebusan pada masing-masing usaha pengolahan, kemudian terdapat perbedaan proses pengolahan pada usaha Yanaldi yaitu dilakukannya proses penyortiran sebelum dilakukannya proses perendaman pada *endosperm* buah, lalu terdapat juga perbedaan pengolahan pada usaha Janalfi yaitu dilakukannya proses pemipihan pada *endosperm* buah dengan menggunakan mesin pemipih serta dilakukan perendaman kembali dan terdapat juga perbedaan pada alat pengolahan yaitu jenis serta ukuran bak perendaman yang digunakan pada masing-masing usaha.
3. Hasil analisa kimia dan sifat fisik kolang kaling yang diperoleh adalah sebagai berikut. Kadar air didapatkan berkisar antara 94,97 %-96,33 %; kadar abu berkisar antara 0,24 %-0,26 %; kadar protein berkisar antara 1,50 %-1,54 %; kadar lemak berkisar antara 0,37 %-0,44 %; kadar karbohidrat berkisar antara 1,44 %-2,90 % dan nilai ph berkisar antara 3,47-3,63, nilai kekerasan berkisar antara 0,30 N/cm²-0,50 N/cm² dan kecerahan berkisar antara 50,46 – 52,45.
4. Berdasarkan hasil indentifikasi proses pengolahan serta hasil analisa kimia dan sifat fisik dari kolang-kaling yang dihasilkan, produk yang paling layak untuk dipasarkan yaitu produk kolang-kaling dari usaha Yanaldi. Hal ini dikarenakan pada usaha Janalfi didapatkan nilai gizi yang lebih tinggi dari kedua usaha lainnya diantaranya kadar air, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat. Serta pada usaha Janalfi didapatkan juga nilai kekerasan yang lebih rendah dari kedua usaha lainnya sehingga produk yang dihasilkan menjadi lunak. Produk kolang-kaling yang lunak lebih disukai oleh pasar.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk pelaku usaha kolang-kaling disarankan untuk melakukan perbaikan pada proses pengolahan diantaranya: waktu perebusan pada masing-masing usaha pengolahan tidak terlalu lama sehingga nilai gizi pada produk tidak berkurang, melakukan proses penyortiran agar produk mudah dikelompokkan dan dilakukannya proses pemipihan pada *endosperm* buah agar tekstur dari kolang-kaling menjadi lebih lunak.

