

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Karakteristik fisik dari pati umbi-umbian diketahui rendemen (6,90-17,57%), kehalusan (89,05-92,28%), derajat putih (75,20-97,60) dan bentuk granula pati (oval, bulat, semi bulat dan poligonal).
2. Karakteristik sifat kimia dari pati umbi-umbian diketahui kadar air (6,36-8,70%), kadar abu (0,20-0,48%), kadar lemak (0,16-0,37%), kadar protein (0,14-0,16%), kadar pati (85,75-89,05%), amilosa (13,28-20,30%), derajat asam (0,97-1,50 ml NaOH 1N/100 g) dan residu sulfit (31,44-45,61 ppm).
3. Karakteristik sifat fungsional pati umbi-umbian diketahui indeks penyerapan air (87,00-123,1%), daya serap minyak (84,00-118,50%), *freeze-thaw stability* (20,44-47,35%), *swelling power* pada suhu 95°C (12,18-24,01 g/g), kelarutan pada suhu 95°C (8,40-23,10%), suhu awal gelatinisasi (32,7-74°C), viskositas maksimum (340-3884 BU), viskositas balik (30-810 BU), viskositas jatuh (70-1040 BU), stabilitas pasta (-60-(-635) BU).
4. Kue mangkok yang dibuat dari pati kentang, memiliki porositas yang kecil dan tekstur yang padat, kurang dapat diterima panelis dibandingkan kue mangkok dari tepung beras.

### 5.2 Saran

Disarankan dilakukan penelitian lanjutan terhadap aplikasi masing-masing pati yang dihasilkan pada berbagai produk berdasarkan sifat fisikokimia dan fungsional yang dikandung masing-masing pati