

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat beberapa perbedaan pada proses pengolahan *karak kaliang* pada daerah *sampling* (Payakumbuh) . Jenis ubi kayu yang digunakan adalah ubi darul hidayah. Secara umum *karak kaliang* dibuat dengan cara tepung ubi dimasak dengan penambahan bumbu-bumbu hingga diperoleh adonan induk yang kental. Adonan induk dicampur dengan tepung ubi hingga diperoleh adonan yang kalis. Adonan kalis dibentuk panjang dengan ampia dengan ukuran tertentu kemudian dibentuk angka delapan. Selanjutnya digoreng dengan minyak yang banyak, ditiriskan, dikemas kemudian dipasarkan.
2. *Karak kaliang* dengan formulasi terbaik hasil uji organoleptik adalah *karak kaliang* dari Kelurahan Payolangsek dengan kode sampel P 3 dengan nilai rata-rata parameter warna 4,20, nilai rata-rata parameter aroma 3,93, nilai rata-rata parameter rasa 4,27 dan nilai rata-rata parameter tekstur 4,07. Sedangkan untuk analisis kimia dan mikrobiologi diperoleh hasil kadar air 5,070%, kadar abu 2,847%, total asam 0,258%, kadar asam lemak bebas 5,993% dan angka lempeng total $9,1 \times 10^3$ CFU/g. Hasil analisis kimia dan mikrobiologi *karak kaliang* yang dibuat berdasarkan formulasi terbaik adalah kadar air 3,005%, kadar abu 2,874%, total asam 0,404%, kadar asam lemak bebas 0,383% dan angka lempeng total $6,3 \times 10^3$ CFU/g. *Karak kaliang* yang dibuat berdasarkan formulasi terbaik memiliki karakteristik yang sama dan relatif lebih baik secara fisik dan kimia dengan *karak kaliang* yang dijual di pasaran (formulasi terbaik dari lapangan), berdasarkan hasil uji-t independen.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan melakukan penelitian lanjutan mengenai penggunaan tungku dan kompor gas dalam proses penggorengan *karak kaliang*, untuk mengetahui apakah penggunaan alat yang berbeda mempengaruhi karakteristik *karak kaliang* yang dihasilkan.

