

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Rendemen yang dihasilkan yaitu pati (29,90%), konsentrasi protein (16,74%), dan minyak (3,90%). Karakteristik pati dengan kadar air 7,86%, kadar abu 0,31%, kadar pati 82,97%, kadar lemak 0,81%, kadar amilosa 50,65%, daya serap air 1,52%, daya serap minyak 1,15 g/g, suhu gelatinisasi 70 °C, bentuk granula pati bulat polygonal. Karakteristik konsentrasi protein yang dihasilkan yaitu kadar air 8,10%, kadar abu 0,66%, kadar protein 26,90%, kadar lemak 0,90%, daya serap air 1,88 g/g, daya serap minyak 1,42 g/g. Karakteristik minyak yang dihasilkan yaitu kadar air 0,91%, asam lemak bebas 1,39%, bilangan asam 1,21 mg KOH/g, bilangan peroksida 2,46 mek/kg, bilangan penyabunan 137,59 mg KOH/g
2. Harga pokok produksi pati sebesar Rp 26.514/kg, konsentrasi protein Rp 43.429/kg dan minyak Rp 160.368/kg

5.2 Saran

1. Perlu adanya proses sentrifugasi yang berulang-ulang untuk memisahkan pati dan konsentrasi protein yang lebih sempurna sehingga rendemen yang dihasilkan juga semakin tinggi.
2. Perlu adanya proses penghalusan yang berulang terhadap ampas yang kemungkinan masih mengandung pati dan protein untuk mendapatkan rendemen yang lebih banyak.
3. Minyak yang telah diolah seharusnya langsung diamati agar mutu minyak yang dihasilkan masih baik.
4. Pati dan konsentrasi protein yang dihasilkan disarankan agar dapat diaplikasikan ke dalam produk.