

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *corn paper* berbahan baku pati jagung dan tapioka dengan berbagai tingkat perbandingan konsentrasi pati jagung dan tapioka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan pati jagung dan tapioka yang digunakan dalam pembuatan *corn paper* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, daya rehidrasi, *tensile strength* (kuat tarik), *elongasi* (perpanjangan putus), dan uji organoleptik dari segi tekstur. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap ketebalan, permeabilitas uap air, serta uji organoleptik dari segi warna, aroma dan rasa.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji kimia, fisika dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan dengan perbandingan konsentrasi 70% pati jagung dan 30% tapioka dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 13,44%, ketebalan 0,12 mm, daya rehidrasi 139,89%, *tensile strength* (kuat tarik) 25,54%, *elongasi* (perpanjangan putus) 1,58%, permeabilitas uap air  $1,43 \times 10^{-7} \text{ g s}^{-1} \text{ m}^{-1} \text{ pa}^{-1}$ , serta penerimaan organoleptik terhadap *corn paper* sebagai kulit lumpia dengan nilai rata-rata warna 3,7, aroma 3,6, rasa 3,9 dan tekstur 3,6.

### 5.2 Saran

1. Dilakukan pengujian terhadap umur simpan *corn paper*.
2. Membuat *corn paper* dengan campuran bahan baku lain untuk diaplikasikan pada berbagai produk lainnya.