

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh dalam penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan

1. Modifikasi pati ubi jalar ungu secara propilasi menggunakan asam propionat telah berhasil dilakukan dapat terlihat dari hasil spektrofotometri infra merah dan penetapan persen propil.
2. Modifikasi pati ubi jalar ungu tergelatinasi telah berhasil dilakukan dapat terlihat dari hasil foto mikroskop terpolarisasi
3. Modifikasi pada pati ubi jalar ungu baik secara gelatinasi maupun propilasi mempengaruhi sifat fisikokimia pati diantaranya daya penyerapan air, viskositas dan temperatur gelatinasi. Walaupun pada beberapa sifat fisika pati tidak menunjukkan nilai yang lebih baik dibandingkan pati alami.
4. Secara garis besar perubahan yang sangat signifikan ditunjukkan oleh pati yang digelatinasi saja. Pada pati propilasi yang digelatinasi justru menunjukkan perubahan sifat fisikokimia yang lebih kecil dibandingkan pati yang digelatinasi. Jadi dapat dikatakan proses modifikasi pati secara propilasi dan gelatinasi tidak dapat dilakukan secara bersama-sama.



5.2 Saran

Disarankan kepada peneliti selanjutnya agar

1. Pada modifikasi secara propilasi dilakukan optimasi waktu reaksi propilasi dan konsentrasi asam propionat sehingga didapatkan hasil yang lebih optimal
2. Pada modifikasi secara gelatinasi dilakukan optimasi waktu reaksi gelatinasi.
3. Dilakukan berbagai uji tambahan lainnya sehingga dapat dipastikan pati yang dimodifikasi ini layak untuk digunakan sebagai bahan pembantu dalam pembuatan sediaan farmasis

