

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pencampuran pati kentang dengan pati sagu pada *potato paper* memberikan pengaruh nyata terhadap ketebalan, rehidrasi, *tensile strength*, *elongasi*, organoleptik warna, tekstur. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, permeabilitas, organoleptik aroma dan rasa. *Potato paper* dengan karakteristik terbaik pada perlakuan A (pati kentang 90 gram : pati sagu 10 gram), kadar air 11,67%, ketebalan 66,00 μmm , rehidrasi 94,24%, *tensile strength* 40,44 MPa, *elongasi* 4,63%, permeabilitas $1,75 \times 10^{-7} \text{ g s}^{-1}\text{m}^{-1}\text{Pa}^{-1}$, angka lempeng total (ALT) $2,5 \times 10^4 \text{ cfu/g}$.
2. Penerimaan organoleptik potato paper sebagai pembungkus wajik oleh panelis yaitu potato paper pada perlakuan A (pati kentang 90 gram : pati sagu 10 gram) terhadap warna 4,0, aroma 3,8, rasa 3,7, tekstur 3,8.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan ada beberapa saran untuk penelitian selanjutnya yaitu Pengolahan terhadap limbah ampas kentang selama pengolahan *potato paper* untuk meningkatkan nilai ekonomis dan limbah yang dimaksud seperti ampas kentang dari proses ekstraksi untuk memperoleh pati kentang dan Melakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan variasi pati lain ataupun penambahan konsentrasi lain untuk memperbaiki sifat *edible paper*.

