

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan jagung yang memiliki kadar air terendah terdapat pada pengolahan jagung menjadi *pop corn* yaitu 0,93%, kadar abu terendah pada kontrol yaitu 0,52%, kadar lemak terendah pada kontrol yaitu 0,61%, kadar protein tertinggi pada kontrol yaitu 8,80%, kadar pati tertinggi pada *pop corn* yaitu 59,19%, kadar amilosa terendah pada jagung goreng yaitu 19,56%, kadar amilopektin tertinggi pada jagung goreng yaitu 80,44 %, total daya cerna pati terendah pada kontrol yaitu 47,36%, total karoten tertinggi pada kontrol yaitu 11,05 µg/g dan total karoten terendah pada *pop corn* yaitu 6,01 µg/g, kandungan FFA pada jagung goreng yaitu 0,33%, dan kandungan energi tertinggi pada *pop corn* yaitu 474,02 kkal/100g.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan pengkajian lebih lanjut tentang nilai indeks glikemik dari beberapa pengolahan jagung sebagai acuan dalam menentukan jumlah dan jenis pangan sumber karbohidrat yang tepat untuk meningkatkan dan menjaga kesehatan

