

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan :

1. Perbedaan suhu penggorengan hampa berpengaruh nyata terhadap nilai rendemen, kekerasan, waktu penggorengan, kadar air, kadar karbohidrat, kadar alkohol, serapan minyak, dan organoleptik (rasa dan tekstur), serta tidak berpengaruh nyata terhadap warna, dan organoleptik (warna dan aroma).
2. Suhu penggorengan hampa yang disukai dalam pembuatan keripik tape ubi kayu berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan keripik dengan suhu penggorengan 90°C , nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 3,48 (biasa); aroma 3,88 (biasa); rasa 4,28 (suka); tekstur 3,84 (biasa), rendemen 47,90%, kekerasan $13,23\text{N/cm}^2$, kadar karbohidrat 86,93%, warna $^{\circ}\text{Hue}$ 46,03 (*yellow red*), waktu penggorengan selama 73 menit, kadar air 6,33%, serapan minyak 10,12%, total mikroba $1,9 \times 10^4$, dan kadar alkohol 0,29%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pengolahan keripik tape ubi kayu dengan sistem penggorengan vakum maka perlu dilakukan penelitian lanjutan pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik keripik tape ubi kayu yang dihasilkan.



LAMPIRAN