

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Tepung Tapioka memiliki nilai derajat putih 96,02, kadar air 11,18%, kadar abu 0,22%, daya serap air 0,62 ml/g, daya serap minyak 0,77 ml/g, final viskositas 2905 cP, suhu awal gelatinisasi 60,99 °C, suhu puncak 109,09 °C, dan suhu akhir 176,88 °C.
2. Tepung Rumput Laut memiliki nilai derajat putih 89,87, kadar air 5,87%, kadar abu 20,98%, serat pangan 57,79%, daya serap air 9,77 ml/g, daya serap minyak 1,36 ml/g, final viskositas 72 cP, suhu awal gelatinisasi 34,08 °C, suhu puncak 134,54 °C, dan suhu akhir 172,10 °C.
3. Tepung Kolang-Kaling memiliki nilai derajat putih 92,12, kadar air 5,73%, kadar abu 1,22%, serat pangan 1,97%, daya serap air 8,79 ml/g, daya serap minyak 1,16 ml/g, final viskositas 214 cP, Suhu awal gelatinisasi 37,37°C, suhu puncak 118,33°C dan suhu akhir gelatinisasi 163,79°C.
4. Penentuan perlakuan terbaik diambil dari hasil uji organoleptik. Berdasarkan hasil uji ditetapkan produk terbaik pada perlakuan perlakuan C (Tapioka 80 g : Tepung Kolang-kaling 20 g) dengan nilai kekerasan (24,01 N/cm²), ⁰Hue (262,62), kadar air (68,46%), kadar abu (0,33%), kalori (2,24 kkal/g), serat pangan (20,73%), daya serap air (0,60 ml/g), daya serap minyak (0,31 ml/g), warna 3,4 (biasa), aroma 3,2 (biasa), tekstur 3,96 (suka) dan rasa 3,6 (suka).
5. Rumput laut memiliki sifat gel yang kuat, rapuh dan memiliki viskositas yang belum optimal dalam memperbaiki tekstur pati, sehingga boba yang dihasilkan memiliki tekstur yang kurang kenyal dan sedikit mirip dengan tekstur agar.
6. Kolang-kaling memiliki sifat gel yang lembut dengan viskositas lebih tinggi dibandingkan tepung rumput laut, sehingga lebih optimal dalam memperbaiki tekstur pati dengan boba yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal mendekati rendah yang lebih disukai dibandingkan yang disubstitusi dengan tepung rumput laut

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan boba tapioka yang disubstitusi dengan tepung rumput laut dan tepung kolang-kaling, disarankan untuk peneliti selanjutnya :

1. Meneliti lebih lanjut mengenai karakteristik tepung yang sudah didapatkan dalam pembuatan produk inovasi baru yang lebih sesuai dengan masing-masing karakteristik tepung untuk menghasilkan produk yang lebih optimal.
2. Peneliti menyarankan untuk meneliti lebih lanjut boba yang dihasilkan agar dapat dikomersialkan dan dikenal oleh masyarakat umum.

