

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan ragi tape terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik tepung talas berpengaruh nyata pada nilai pH, total asam, serat kasar dan kalsium oksalat, namun tidak berpengaruh nyata pada uji warna, viskositas, kadar air, kadar abu, dan uji organoleptik (warna, aroma dan tekstur).
2. Perlakuan terbaik terdapat pada tepung talas dengan penambahan ragi tape 1% berdasarkan hasil analisis fisikokimia, meliputi kadar air 12,15%, kadar abu 0,87%, serat kasar 1,48%, kalsium oksalat 6,15 mg/100 g, pH 6,10, total asam 1,76%, viskositas 14 cP, warna 95,08 °hue, angka lempeng total  $1,9 \times 10^5$  CFU/g.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan uji menggunakan *Scanning Electron Microscope* (SEM) untuk melihat struktur kalsium oksalat pada talas dan diharapkan SEM dapat memberikan gambaran lebih detail mengenai perubahan morfologi kalsium oksalat akibat penambahan ragi tape. Selain itu, penulis juga menyarankan untuk mengaplikasikan tepung talas modifikasi pada produk pangan.