

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan perendaman umbi suweg dalam larutan asam sitrat berpengaruh nyata terhadap kadar air, derajat asam (pH) dan kadar protein tepung umbi suweg, namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna, rendemen, daya serap air dan daya serap minyak.
2. Karakteristik fisikokimia tepung umbi suweg terbaik terdapat pada perendaman umbi suweg dalam larutan asam sitrat konsentrasi 2% yang memiliki karakteristik nilai L^* 65,44, nilai a^* 8,54, nilai b^* 23,97, kadar air 3,62%, rendemen 20,71%, derajat asam (pH) 4,50, daya serap air 1,76 g/g, daya serap minyak 1,14 g/g, kadar pati 71,66% dan kadar protein 2,96%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai peningkatan atau penambahan konsentrasi asam sitrat pada perendaman umbi suweg untuk menghasilkan karakteristik tepung umbi suweg yang lebih baik.