

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa dengan variasi varietas ubi kayu dan variasi pendinginan yang tepat dapat menghasilkan growol kering dengan akseptabilitasnya setelah tanak.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Kadar air, pati dan amilosa ubi kayu berbeda-beda tergantung varietasnya. Terjadi peningkatan kadar pati dan amilosa ubi kayu terfermentasi setelah pengeringan dengan ubi kayu segar. Varietas ubi kayu dan variasi pendinginan yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, pati dan amilosa growol kering.
- b. Varietas ubi kayu dan variasi pendinginan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap terhadap tekstur dan derajat pecah growol kering, tetapi tidak berpengaruh terhadap densitas kamba.
- c. Perlakuan terbaik yaitu dengan growol yang dibuat dengan ubi kayu varietas mentega yang didinginkan pada suhu refrigerator yang memiliki kadar amilosa  $41,91 \pm 8,01\%$ , *hardness*  $182,41 \pm 0,52$  N, densitas kamba  $17,41 \pm 0,86$  g/cm<sup>3</sup>, derajat pecah  $9,52 \pm 0,12\%$  (utuh) dan disukai oleh panelis

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan growol kering guna mengetahui manfaat dari proses growol kering sepenuhnya.