

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan :

1. Kesimpulan umum

Perlakuan modifikasi pati ubi jalar dengan ikatan silang dan esterifikasi dapat menghasilkan sohun dengan sifat fisik dan kualitas masak yang lebih baik.

2. Kesimpulan khusus

- a. Semakin besar proporsi pati asetat 1,5% dan oktenil 2% kejernihan pastinya semakin tinggi sedangkan kemampuan menyerap air, volume pengembangan dan tingkat kelarutan pati semakin turun, namun pada proporsi pati asetat lebih dari 20% dan pati oktenil lebih dari 30% naik kembali. Semakin besar proporsi pati asetat 1,5% dan pati oktenil 2% maka semakin besar kekenyalan dan kuat tarik sohun yang dihasilkan namun pada proporsi pati asetat lebih dari 20% dan pati oktenil lebih dari 30% turun kembali, sedangkan kekerasan, tingkat pengembangan dan susut masak mengalami penurunan.
- b. Perlakuan pati asetat 1,5% proporsi 20% dan pati oktenil 2% proporsi 30% menghasilkan nilai kejernihan pasta 89,00% dan 87,81%; kapasitas penyerapan air 6,92 dan 8,40%; volume pengembangan 6,92cm³/g dan 13,45cm³/g; tingkat kelarutan 4,04% dan 4,79%; tingkat pengembangan 290,14% dan 295,62%; susut masak 3,58% dan 4,91%; kekerasan 0,551 N

dan 0,390 N; kekenyalan 14,87% dan 15,35%; kuat tarik 22,85% dan 20,74% bk.

B. Saran

Dalam proses pembuatan sohun hasil ikatan silang dan esterifikasi menghasilkan kenampakan dari warna sohun yang kecoklatan sehingga perlu diteliti lebih lanjut.