

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan umum :

Dengan proses fermentasi dan penyangraian yang tepat dihasilkan tepung gari yang optimal.

Kesimpulan khusus:

1. Waktu penyangraian berpengaruh nyata terhadap intensitas warna merah, semakin lama waktu penyangraian intensitas warna merah semakin besar sedangkan lama fermentasi tidak berpengaruh nyata. Lama fermentasi dan waktu penyangraian berpengaruh nyata terhadap intensitas warna kuning, semakin lama fermentasi dan waktu penyangraian intensitas warna kuning semakin besar. Lama fermentasi dan waktu penyangraian berpengaruh nyata terhadap indeks penyerapan air (IPA), indeks kelarutan air (IKA), kadar air, total asam, dan nilai pH tepung gari. Semakin lama fermentasi dan semakin lama waktu penyangraian, indeks penyerapan air (IPA) semakin meningkat, indeks kelarutan air (IKA) semakin meningkat, kadar air semakin menurun, total asam semakin meningkat serta nilai pH semakin menurun.
2. Berdasarkan hasil analisis sifat fisik dan kimia tepung gari yang dihasilkan dapat disimpulkan bahwa tepung gari yang optimal adalah tepung gari yang dibuat dengan lama fermentasi 1 hari dan waktu penyangraian 45 menit karena mempunyai derajat putih yang lebih besar dengan intensitas

warna merah dan intensitas warna kuning yang kecil dan kadar air standar umumnya tepung gari.

B. Saran

Berdasarkan perlakuan yang optimal pada pembuatan gari yaitu lama fermentasi 1 hari dan waktu penyangraian 45 menit sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui potensi tepung gari sebagai pensubstitusi terigu.