

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa dengan variasi metode pemasakan dan suhu pendinginan berpengaruh terhadap sifat kimia dan fisik growol kering serta menghasilkan growol kering yang disukai oleh panelis. Secara khusus kesimpulannya adalah :

1. Metode pemasakan dan suhu pendinginan dapat mempengaruhi kadar pati dan amilosa serta menghasilkan growol kering yang keras dan tidak mudah pecah dan disukai oleh panelis.
2. Metode perlakuan terbaik pada growol kering yaitu dengan pemasakan *pressure cooker* dengan suhu refrigerator.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui varietas ubi kayu lain dengan metode pemasakan yang berbeda pada suhu pendinginan berbeda dan manfaat dari proses growol kering sepenuhnya.