

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Secara umum dapat disimpulkan bahwa varietas ubi kayu dan variasi cara pendinginan yang berbeda menghasilkan *cooked-dried* growol yang paling disukai panelis. Secara khusus kesimpulannya adalah:

2. Kesimpulan Khusus

- a. Adanya perbedaan varietas ubi kayu yang digunakan dalam pembuatan *cooked-dried* growol dapat meningkatkan sifat kimia (kadar air, pati dan amilosa) dari bahan baku dan bahan setelah fermentasi.
- b. Varietas Ubi kayu dan variasi cara pendinginan meningkatkan sifat fisik (warna dan tekstur) *cooked-dried* growol yang dihasilkan.
- c. *Cooked-dried* growol yang paling disukai yaitu dari ubi kayu varietas Ketan yang didinginkan dalam suhu refrigerasi. Hasil uji proksimat yaitu kadar air 57,87 %, kadar abu 0,01%, kadar protein 1,38%, kadar lemak 0,89%, dan karbohidrat *by different* sebesar 39,85%.

B.Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui tingkat retrogradasi dari variasi pendinginan pada *cooked-dried* growol dengan bahan dasar ubi kayu varietas Mentega dan Ketan.