

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa dengan growol kering yang diolah dengan variasi cara pendinginan dan varietas ubi kayu menghasilkan growol kering yang disukai oleh panelis kecuali pada growol kering yang berbahan baku ubi kayu varietas Ketan dengan cara pendinginan suhu ruang. Secara khusus kesimpulannya adalah:

1. Semakin tinggi kadar amilosa ubi kayu maka tekstur growol kering akan semakin keras dan warna growol kering dipengaruhi oleh warna ubi kayu yang digunakan sebagai bahan baku.
2. Cara pendinginan suhu ruang dan suhu refrigerasi akan mempengaruhi atribut tekstur pada tingkat kesukaan growol kering.
3. Growol kering yang terbaik adalah growol kering Ketan dengan pendinginan suhu refrigerasi. Hasil analisis proksimat (kadar air, protein, lemak, abu dan karbohidrat *by difference*) growol kering terbaik berurutan adalah 12,57%, 1,38%, 0,42%, 0,05% dan 85,58%.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui lebih spesifik pengaruh variasi cara pendinginan dan varietas ubi kayu terhadap perubahan hasil retrogradasi pati tergelatinisasi atau *resistant starch type 3* (RS 3) pada bahan selama proses pengolahan growol kering dan analisis indeks glikemik pada growol kering yang dihasilkan.