

## KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa dengan variasi varietas ubi kayu dan lama fermentasi yang tepat dapat menghasilkan growol kering dengan akseptabilitasnya setelah tanak. Secara khusus kesimpulannya adalah :

1. Kadar pati ubi kayu berbeda-beda tergantung varietasnya. Terjadi peningkatan kadar pati ubi kayu terfermentasi setelah pengeringan dengan perlakuan fermentasi. Semakin lama fermentasi terjadi penurunan kadar pati dan amilosa ubi kayu terfermentasi setelah pengeringan varietas Meni, Ketan, Lanting.
2. Varietas ubi kayu dan lama fermentasi yang berbeda berpengaruh nyata terhadap nilai *red* growol kering tetapi tidak berpengaruh nyata pada nilai *yellow* dan *bright* growol kering dan tekstur growol tanak
3. Varietas ubi kayu dan lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, aroma, kelengketan dan kesukaan keseluruhan growol yang dihasilkan. Growol yang paling disukai yaitu dari varietas ubi kayu Meni dengan lama fermentasi 2 hari.

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan growol kering guna mengetahui manfaat dari proses growol kering sepenuhnya.