V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menguraikan mengenai : (5.1) Kesimpulan dan (5.2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendahuluan organoleptik, jenis ubi jalar berpengaruh terhadap warna, dan rasa *French Fries* ubi jalar, tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur *French Fries* ubi jalar.

2. Pada Penelitian Pendahuluan dapat ditentukan jenis ubi jalar terbaik berdasarkan uji organoleptik, yaitu ubi jalar kuning dengan kadar air 65,101%, kadar pati 19,556% dan kadar serat 1,250%.

3. Konsentrasi air kapur yang bervariasi berpengaruh terhadap kadar air, uji organoleptik terhadap tekstur, kekerasan, dan rasa serta tidak berpengaruh terhadap kadar pati, kadar serat, uji organoleptik terhadap warna, kenampakan dan aroma.

4. Lama perendaman yang bervariasi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar pati, kadar serat, uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, kecuali terhadap kenampakan dan kekerasan *French fries* ubi jalar.

5. Interaksi antara konsentrasi air kapur dan lama perendaman berpengaruh terhadap analisis fisik uji kekerasan *French Fries* ubi Jalar.

6. Hasil uji organoleptik, analisis kimia dan analisis fisika didapat sempel terbaik yaitu sampel k3l1 dimana konsentrasi air kapur 2,5% dengan lama perendaman 15 menit menghasilkan kadar air sebesar 24,8%, kadar pati sebesar 31,92% dan kadar serat sebesar 4,97%. Perlakuan konsentrasi air kapur 1,5% dan lama perendaman 15 menit juga dapat dilakukan karena hasil uji kekerasan menunjukkan tidak berbeda nyata antara konsentrasi air kapur 2,5% dan konsentrasi air kapur 1,5% sehingga lebih efisien. Perlakuan k2l1 menghasilkan kadar air sebesar 26,12%, kadar pati sebesar 3,82% dan kadar serat sebesar 3,09%.

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang telah dilakukan,
saran-saran yang dapat disampaikan adalah :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap daya tahan atau umur simpan *French Fries* ubi jalar.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap penyempurnaan bentuk *French Fries* ubi jalar karena alat yang digunakan masih manual.
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai rancang bangun alat untuk membuat *French* *fries* agar bentuk lebih seragam dan lebih baik.