

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan ukuran partikel yaitu 32 mesh, 65 mesh, 100 mesh dapat dilihat bahwa perlakuan terbaik dalam proses pembuatan tepung mocaf ubi kayu terjadi pada P3 dengan parameter kualitas kimia ada kadar air, kadar abu dan kadar pati secara berturut-turut memiliki nilai 10,59%, 2,30%, 44,93%. Parameter uji organoleptik tepung mocaf adalah warna, aroma, dan tekstur berada pada kategori kurang sampai sangat dengan nilai secara berturut-turut yaitu 4,00 (kategori sangat), 3,30 (kategori cukup), 4,00 (kategori sangat).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas dapat disarankan bahwa perlu dilakukan pengujian lagi dengan meningkatkan kualitas warna pada tepung mocaf dan untuk optimasi kadar abu, kadar pati agar dapat memperoleh hasil yang stabil sehingga dapat direkomendasikan secara komersial.