

## BAB V

### PENUTUP

#### 1.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan di atas maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil penelitian ini bahwa, suhu berpengaruh terhadap pembuatan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). pengaruh suhu dalam pembuatan tepung ubi jalar ungu berdasarkan pengukuran yang diamati meliputi kadar air, indeks keseragaman dan kerapatan. Diperoleh rata-rata kadar air dalam suhu pengeringan pada pembuatan tepung ubi jalar ungu pada suhu 50<sup>o</sup>c sebesar : 8,3%, suhu 60<sup>o</sup>c sebesar 7,65% dan suhu 70<sup>o</sup>c sebesar 6,35%. Kemudian diketahui pengaruh suhu terhadap indeks keseragaman pembuatan tepung ubi jalar ungu pada masing-masing perlakuan dengan suhu 50<sup>o</sup>c sebesar ; 20,06853, suhu 60<sup>o</sup>c sebesar 19,46485 dan suhu 70<sup>o</sup>c sebesar 17,87083. selanjutnya pengaruh suhu terhadap kerapatan tepung ubi jalar ungu dengan suhu 50<sup>o</sup>c sebesar ; 0,5756 kg/ml, suhu 60<sup>o</sup>c sebesar 0,5315 kg/ml dan suhu 70<sup>o</sup>c sebesar 0,4680kg/ml.
2. Pengaruh perlakuan yang efektif dalam 3 perlakuan dan 4 kali ulangan dapat di ketahui bahwa, hasil yang efektif dengan menggunakan suhu pada pembuatan tepung ubi jalar ungu dengan suhu 70<sup>o</sup>c. hal ini diperoleh bahwa suhu 70<sup>o</sup>c memiliki tingkat pengeringan terendah, kadar air yang rendah serta mampu menghasilkan tepung yang lebih banyak

dari suhu 50°c dan 60°c.dengan demikian dikatakan bahwa suhu yang efektif dalam penelitian ini adalah dengan suhu 70°c.

## **1.2. Saran**

Saran yang diberikan dalam penelitian ini :

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pembuatan tepung ubi jalar ungu dengan kajian yang berbeda untuk mengatasi dan mengurangi mesh yang dihasilkan dalam penelitian ini, sehingga penelitian ini dapat diterapkan pada kalangan masyarakat.