

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Hasil penelitian ini yang telah menganalisis tentang *stick* substitusi dengan tepung gadung berdasarkan kadar amilosa, tingkat kekerasan dan sifat sensori dapat diambil beberapa kesimpulan, yaitu :

1. Substitusi tepung gadung menyebabkan ada perbedaan terhadap kadar amilosa dan tingkat kekerasan *stick*. Semakin banyak substitusi tepung gadung pada pembuatan *stick* maka akan semakin tinggi kadar amilosa dan tingkat kekerasan semakin meningkat.
2. Analisis sifat sensori menyatakan substitusi tepung gadung pada *stick* menyebabkan tidak ada perbedaan terhadap parameter warna, aroma, rasa dan tekstur *stick*.
3. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah *stick* dengan substitusi tepung gadung sebanyak 40% berdasarkan uji sensori karena dinilai sama (tidak ada beda), tetapi pada penambahan tepung gadung sebanyak 40% memiliki kadar HCN paling tinggi yaitu sebesar 78,05 ppm. Sehingga perlakuan terbaik berdasarkan kadar HCN paling rendah dan aman pada penambahan tepung gadung sebanyak 10% yaitu sebesar 37,45 ppm.
4. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah *stick* dengan substitusi tepung gadung sebanyak 10% dengan hasil kadar amilosa sebesar 58,47%, tingkat kekerasan sebesar 0,61 N, sifat sensori sebesar 3,2 (suka) dan kadar HCN sebesar 37,45 ppm. Dengan kriteria kesukaan terhadap warna : kuning-kecoklatan, aroma : harum, tekstur : renyah dan rasa : gurih.
5. Hasil pengujian kadar proksimat perlakuan terbaik *stick* substitusi tepung gadung sebanyak 10% dihasilkan presentase nilai pada kadar air 3,98% ; abu 0,59% ; protein 5,2% ; lemak 37,63% ; serat 8,1% dan karbohidrat 36,4%.

## B. Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan untuk penelitian ini adalah :

1. Disarankan dalam pembuatan *stick* substitusi tepung gadung dapat ditambahkan pada konsentrasi 10% yang merupakan hasil nilai kadar HCN paling rendah dan aman dikonsumsi.
2. Untuk menurunkan kadar HCN pada tepung gadung sebagai bahan pensubstitusi, maka diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai metode penurunan HCN tepung gadung, sehingga dapat ditambahkan sampai konsentrasi 40% yang mempunyai nilai sensori yang sama yaitu dengan cara pembuatan tepung gadung modifikasi yang berbeda agar menghasilkan *stick* lebih rendah HCN dan lebih renyah.
3. Disarankan dapat dilakukan penelitian lanjut mengenai pengembangan produk berbasis tepung gadung selain pada *stick*.

