

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Varietas ubi kayu berpengaruh nyata terhadap warna, kelarutan dalam air, daya serap air (*swelling power*), dan kadar dekstrin.
2. Konsentrasi berpengaruh nyata terhadap warna, kadar dekstrin, kelarutan dalam air, dan daya serap air (*swelling power*).
3. Suhu pemanasan proses dekstrinasi berpengaruh nyata terhadap warna, kadar dekstrin, kelarutan dalam air, dan daya serap air (*swelling power*).
4. Varietas Thailand, konsentrasi 35 % dan suhu pemanasan proses dekstrinasi 90°C akan menghasilkan dekstrin ubikayu dengan karakteristik sifat fungsional yang terbaik yakni menghasilkan nilai warna 81, kadar sakarida dekstrin 24%, kelarutan dalam air 77%, daya serap air (*swelling power*) 7%, reaksi warna dengan Iod membentuk warna merah keunguan dan hilangnya sebagian sifat birefringent granula dekstrin.

5.2. Saran

Penelitian selanjutnya, perlu diperhatikan sumber pemanas pada *rotary drum* agar menghasilkan suhu yang tetap stabil.