

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian adalah:

1. Varietas singkong dan minyak goreng yang digunakan masing-masing berpengaruh nyata terhadap kandungan minyak, warna, kerenyahan, rasa dan penerimaan keseluruhan kelanting.
2. Terdapat interaksi antara varietas singkong dan minyak goreng terhadap kadar lemak dan warna kelanting
3. Kelanting terbaik berdasarkan kandungan minyak terendah dan organoleptik terbaik diperoleh pada perlakuan varietas singkong Manalagi dengan minyak Sania (S1M3), dan singkong Kasesat dengan minyak goreng Sania (S3M3). Kelanting ini memiliki kandungan minyak 8%-8,3%, warna relatif putih (skor 3,62-3,65), tekstur renyah (skor 3,12), rasa gurih (skor 3,13-3,2) dan penerimaan keseluruhan relatif disukai panelis (skor 3,07-3,2).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan hal lain yang perlu diteliti adalah terkait dengan residu minyak dengan keamanan produk dan penggunaan minyak goreng beberapa kali pengulangan pada produk kelanting yang masih mengandung kandungan minyak yang rendah.