

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Lama pengendapan bubur pati tapioca tidak berpengaruh terhadap pH tepung, kadar air dan derajat putih tapioka ITTARA pada setiap tingkat kualitas yang diamati.
2. Lama pengendapan menurunkan pH filtrat, kadar pati, kadar amilosa dan amilopektin tapioka ITTARA pada setiap tingkat kualitas.
3. Lama pengendapan meningkatkan kadar abu, mempengaruhi sifat amilograf, merubah bentuk dan ukuran granula tapioka ITTARA pada setiap tingkat kualitas.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang metode memodifikasi tapioca ITTARA yang lebih efektif, sehingga dapat memperbaiki sifat fisikokimia tapioka yang dihasilkan.