

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Hasil penelitian yang dilakukan menunjukan bahwa lama pendinginan berpengaruh terhadap kandungan pati resisten tepung ubi jalar ungu termodifikasi, namun tidak berpengaruh terhadap kandungan antosianin. Kandungan pati resisten tertinggi diperoleh dengan pendinginan selama 48 jam (L3) dengan kandungan pati resisten sebesar 31,894% dan kandungan antosianin sebesar 25,7 mg/100g.

5.2 Saran

Peneliti menyarankan perlunya pengukuran total pati menggunakan metode lain dengan akurasi dan ketelitian yang lebih tinggi sehingga didapatkan hasil yang lebih baik.