

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Konsentrasi garam 1, 3, dan 5% menghasilkan tepung ubi jalar putih dengan pengembangan adonan dan derajat putih yang tidak berbeda.
2. Lama fermentasi 8 hari menghasilkan tepung ubi jalar putih dengan pengembangan adonan dan derajat putih terbaik.
3. Perlakuan terbaik didapatkan pada tepung ubi jalar putih yang difermentasi selama 8 hari pada konsentrasi garam 1, 3, dan 5%.

5.2. Saran

Diperlukan penelitian lanjutan dengan aplikasi pada pembuatan roti dan mie.