

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Pembuatan Tapioka Modifikasi menggunakan oven melewati beberapa tahap agar menghasilkan Tepung Tapioka dengan kualitas paling optimal, yaitu pembuatan larutan Asam Laktat, pengadukan Tepung tapioka dengan Asam Laktat, penyaringan dan pengeringan menggunakan oven.
2. Pada penentuan waktu, dan konsentrasi Asam Laktat optimum didapat hasil waktu optimum pada Tepung Tapioka A adalah 90 menit, konsentrasi Asam Laktat 1,2% menghasilkan kadar air 8,14% densitas kamba 0,087. Tapioka B waktu optimum 90 menit, konsentrasi 1,2%, menghasilkan kadar air 11,21% dan densitas kamba 0,089. Tapioka C waktu optimum 90 menit dengan konsentrasi Asam Laktat 1,2% hasil kadar air 7,09% densitas kamba 0,086.
3. Dalam percobaan analisa Kadar air didapat hasil terbaik pada Tapioka C dengan hasil uji kadar air sebesar 6,15%, kemudia Tapioka A dengan hasil uji 9,14%, dan Tapioka C 11,56%.
4. Dalam percobaan analisa Densitas Kamba hasil terbaik diperoleh pada Tapioka C dengan hail 0,086 gr/ml, kemudia Tapioka A densitas kamba 0,087 gr/ml, dan yang terakhir Tapioka B 11,56 gr/ml.

7.2 Saran

1. Pengujian densitas kamba hanya menggunakan gelas ukur yang ketelitiannya hanya 1 ml, sehingga menyulitkan dalam pengamatan kenaikan volume pada gelas beaker. Sehingga dibutuhkan alat pengujian yang lain agar didapatkan hasil yang teliti.
2. Suhu yang rendah menyebabkan bahan relatif basah sehingga harus digunakan waktu yang lebih lama.