

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian diantaranya, yaitu:

1. Penambahan waktu fermentasi dari 24 ke 72 jam secara signifikan menyebabkan penurunan kadar air dan *cohesiveness* (kohesifitas) sebesar 42,43% dan 32% serta peningkatan terhadap kadar amilosa, pati resisten, dan serat pangan masing-masing sebesar 19,94%; 18,64%; dan 6,97%.
2. Peningkatan jumlah siklus pemanasan bertekanan-pendinginan dari 1 kali ke 3 kali siklus secara signifikan menyebabkan peningkatan kadar air, amilosa, pati resisten, serat pangan, dan *cohesiveness* (kohesifitas) masing-masing sebesar 0,82%; 11,42%; 35,32%; 8,80%; dan 24%.
3. Interaksi antara waktu fermentasi dengan jumlah siklus pemanasan bertekanan-pendinginan berpengaruh sangat nyata ($p < 0,05$) meningkatkan kadar amilosa, pati resisten, serat pangan, dan *cohesiveness* (kohesifitas) tepung talas termodifikasi.
4. Kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan variabel kadar pati resisten, serat pangan, amilosa, *cohesiveness* (kohesifitas), *hardness* (kekerasan), dan *crispiness* (krenyahan) dihasilkan dari perlakuan fermentasi 72 jam dengan 3 siklus pemanasan bertekanan-pendinginan (F3S3) dengan nilai kadar pati resisten tertinggi sehingga mampu meningkatkan nilai fungsional tepung talas termodifikasi.
5. Tepung talas perlakuan terbaik (F3S3) jika dibandingkan dengan tepung kontrol, kadar amilosa dengan perlakuan terbaik mengalami peningkatan sebesar 35,95%, pati resisten sebesar 98,5%, dan serat pangan sebesar 37,85%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai aplikasi tepung talas termodifikasi kombinasi perlakuan fermentasi 72 jam dengan 3 siklus pemanasan bertekanan-pendinginan (F3S3) sebagai bahan substitusi tepung terigu. Substitusi tersebut bertujuan untuk meningkatkan nilai fungsional pada produk, terutama kandungan pati resisten dan serat pangan.

