

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

- a. Berdasarkan perhitungan dari pengujian ANOVA rata-rata ditemukan tidak adanya pengaruh dari umur singkong (A) terhadap variable respon (kerenyahan). Selain daripada itu faktor waktu penggorengan (C) juga tidak mempengaruhi. Sedangkan untuk faktor yang berpengaruh terhadap variable respon adalah faktor pengulangan penggorengan (B) dan suhu awal penggorengan (D). Kemudian perhitungan pengujian ANOVA rasio signal to noise (S/N) menunjukkan bahwa faktor umur singkong (A), waktu penggorengan (C), dan suhu awal penggorengan (D) memberikan kontribusi kecil terhadap variable respon (kerenyahan). Masing-masing kontribusinya secara berturut-turut adalah 14,8975%, 46,8582%, 13,6881% dan 24,5561%.
- b. Hasil *setting level* optimal dilakukan dengan membandingkan hasil keputusan uji ANOVA rata-rata dan ANOVA rasio *signal to noise* (S/N) yang menghasilkan kombinasi optimal faktor dan level. Didapatkan untuk faktor umur singkong (A) level 1 yaitu umur singkong muda, pengulangan penggorengan (B) level 2 sebanyak 2 kali, waktu penggorengan (C) level 2 selama 5 menit dan suhu awal penggorengan (D) level 2 sebesar 170°C. Kombinasi faktor dan level tersebut telah melalui proses eksperimen konfirmasi dimana didapatkan nilai hasil uji kekerasan sebesar pada replikasi 1 sebesar 3872,792 gf dan replikasi 2 sebesar 3889,721 gf. Dari hasil eksperimen konfirmasi diketahui bahwa nilai kerenyahan yang dihasilkan meningkat yaitu mendekati tingkat kerenyahan pesaing terbaik sebesar 3969,344 gf. Dan tingkat variasinya berkurang dari 117,109 gf menjadi 16,929 gf.

## 6.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa saran yang dapat diberikan antara lain:

- a. Faktor dan level dapat dikembangkan pada penelitian selanjutnya secara lebih luas untuk terus menjaga serta meningkatkan kualitas produk
- b. Dalam menggali faktor dan level perlu untuk memahami setiap rangkaian proses pembuatan lanting agar dapat mengetahui berbagai faktor yang mungkin berpengaruh terhadap kualitas produk.

