

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan pH larutan perendam berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, karbohidrat *by difference*, kapasitas penyerapan minyak, warna L, dan warna b*. Semakin rendah pH larutan dapat meningkatkan kadar air, kadar abu, warna L, warna b* serta menurunkan kadar lemak, protein, karbohidrat *by difference*, dan kapasitas penyerapan minyak.
2. Perlakuan lama perendaman tidak memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia *french fries* ubi jalar madu.
3. Interaksi antara pH larutan perendam dan lama perendaman memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, karbohidrat *by difference*, kapasitas penyerapan minyak, warna L, warna b*, dan sensoris warna, tekstur, aroma, dan rasa.
4. Hasil kombinasi perlakuan terbaik yang dihitung menggunakan uji Indeks Efektivitas ditinjau dari sifat fisikokimia dan sensori adalah *french fries* dengan perlakuan pH 4 dan lama perendaman 45 menit (P2S3). Hasil perlakuan ini menghasilkan *french fries* dengan warna kuning (4,1), tekstur sedikit renyah (3,0), aroma khas (4,8), rasa agak manis (4,1), *aftertaste* tidak asam (6,2), dan kesukaan 4,5 (suka). Kemudian karakteristik fisikokimianya yaitu kadar air sebesar 34,47% bb, kadar abu 1,89% bk, kadar lemak 12,02% bk, kadar protein 2,84% bk, kadar karbohidrat *by difference* 48,78% bk, asam lemak bebas 1,24% bb, beta karoten 1,87 mg/100g, kapasitas penyerapan minyak 9,15%, nilai L 59,94, nilai a* 2,24, nilai b 47,21, *hardness* 57,16, *crispiness* 199,55, dan *crunchiness* 84,03

B. Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan yang telah disampaikan, berikut saran yang dapat dilakukan untuk penelitian mendatang:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penggunaan *firmiting agent* yang dikombinasikan dengan *edible coating* sehingga dapat meningkatkan dan mempertahankan tekstur renyah *french fries*.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai metode penggorengan yang dapat meningkatkan kualitas *french fries* sehingga dapat diaplikasikan pada industri makanan.

