

BAB VII. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Dari hasil penelitian Tepung mocaf dengan perlakuan perendaman air biasa didapatkan kadar air 11,46 %, kadar serat kasar 2% dan kadar Pati 82,3 % dan pada perlakuan perendaman dengan penambahan Starter didapatkan kadar air 12,68 %, kadar serat kasar 1,61% dan kadar Pati 67,8%, tidak teridentifikasi sianida untuk semua perlakuan.
2. Perlakuan yang berbeda berpengaruh nyata ($p<0,05$) pada sifat kimia (uji kadar air, kadar serat kasar dan kadar pati) yang dihasilkan.

Saran

Perlu dilakukannya penelitian lanjutan untuk menguji mutu kimia tepung mocaf lainnya seperti uji kehalusan, Kadar abu, derajat putih, kadar lemak. Jika perlu dapat dilakukan uji untuk pemanfaatan limbah cair dari pembuatan mocaf untuk kemudian dapat diolah kembali menjadi *nata de cassava* (makanan pencuci mulut yang berasal dari hasil samping pengolahan singkong).