

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Faktor pH gel berpengaruh nyata terhadap warna *a*, *b*, kadar abu, total pati, serat pangan total, dan kadar pati resisten, faktor lama hidrolisa berpengaruh nyata terhadap nilai *lightness*, warna *a*, *b*, kadar abu, total pati, total serat pangan , dan kadar pati resisten, sedangkan interaksi pH dan lama hidrolisa tidak berpengaruh nyata terhadap warna *a* dan *b* pati ganyong termodifikasi.
2. Kadar pati resisten tertinggi diperoleh melalui perlakuan P<sub>1</sub>L<sub>3</sub> (pH 4,5 dan lama hidrolisa 18 jam) dengan nilai pati resisten sebesar 60,38%.
3. Sifat fisik dan kimia pati ganyong termodifikasi yang dikombinasi dengan pH dan lama hidrolisa terbaik diperoleh pada perlakuan P<sub>1</sub>L<sub>3</sub> (pH 4,5 dan lama hidrolisa 18 jam) dengan sifat fisik (warna dengan nilai *lightness* 70,73%, warna *a* 5,57% dan warna *b* 14,37% dengan kriteria 10 *Yellow-Red*), rendemen 78% dan sifat kimia (kadar air 3,43%, kadar abu 5,95%, total pati 16,27%, kadar pati resisten 60,38% dan kadar serat pangan total 38,91%).

### B. Saran

Penulis menyarankan untuk menggunakan HCl dengan pH 4,5 dan lama hidrolisa 18 jam dalam pembuatan pati ganyong termodifikasi.