

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat perbedaan sifat fisiokimia dekstrin dari pati umbi ganyong (*Canna edulis* Kerr) yang diperoleh dengan perlakuan variasi waktu pemasakan dan konsentrasi enzim yaitu rendemen, warna dekstrin, kadar air, kelarutan dekstrin dalam air dingin dan dekstrosa *equivalent*.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik lama waktu pemanasan 30 menit dan konsentrasi enzim 1,2% v/v yang menghasilkan dekstrin dengan kadar air 0,04%, kadar abu 0,58%, nilai DE 16,67, kelarutan dalam air dingin 1,7%, kehalusan mesh 99,69%, dan rendemen 0,6%.

5.2. Saran

1. Disarankan kepada peneliti selanjutnya agar memperhatikan umur umbi yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan dekstrin.
2. Perlu dilakukan uji kemurnian terhadap dekstrin yang dihasilkan