

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai kemampuan perajangan mesin perajang singkong dan pengaruh ketebalan perajangan terhadap kadar air dan kadar protein yang terkandung dalam tepung *mocaf*, dapat disimpulkan bahwa :

1. Kemampuan perajangan mesin perajang singkong yang paling baik adalah pada ketebalan 3 mm yang mendapatkan hasil perajangan rata-rata 136,6 kg/jam.
2. Ketebalan *chips* sangat berpengaruh dalam penurunan kadar air dalam pengeringan. ketebalan 1 mm memiliki kadar air paling rendah yaitu 10,5 %.
3. Ketebalan *chips* Berpengaruh terhadap kadar protein. Kadar protein yang paling baik didapatkan pada ketebalan 2 mm memiliki nilai kadar protein 8,9 % dan memiliki kadar air 11,3 %.

#### **5.2. Saran**

Dari hasil penelitian mesin perajang singkong menggunakan motor listrik disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk :

1. Menggunakan piringan pisau yang lebih baik, agar dapat mengatur mata pisau untuk merubah ketebalan perajangan.
2. Menggunakan penutup pada bagian masuknya bahan agar menghindari dari bahaya mata pisau terkena jari.