

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka didapatkan kesimpulan bahwa :

1. Didapatkan kualitas pasta kentang terbaik dan kondisi operasi *Rotary Evaporator* untuk menghasilkan pasta kentang terbaik pada konsentrasi umpan 66,66%, suhu 76°C dan waktu 45 menit. Dengan nilai viskositas sebesar 242,1794 mPas, densitas sebesar 1,0573 gr/mL dan kadar air sebesar 69,49%.
2. Biskuit kentang yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki kandungan protein, karbohidrat, lemak, dan kadar air memenuhi karakteristik biskuit sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) No.01-7111.2.2005.
3. Hasil dari analisa ekonomi menunjukkan penjualan biskuit kentang memiliki *rate of return* (ROR) sebesar 77.37 % dan *pay out time* (POT) selama 1.2640 tahun.

5.2 Saran

Penelitian pembuatan pasta kentang dan biskuit kentang telah mendekati bahkan memenuhi standar kualitas yang diharapkan. Disarankan kepada peneliti selanjutnya agar memperhatikan komposisi bahan tambahan atau toping pada pembuatan biskuit kentang agar didapatkan hasil produk biskuit yang beragam.