

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang telah dilakukan, terdapat kesimpulan diantaranya:

1. Perlakuan terbaik berdasarkan setiap parameter yaitu kadar air ditemukan pada formulasi P3 menghasilkan 6,34%. Kadar karbohidrat pada formulasi P4 menghasilkan 36,22%. Daya rehidrasi pada formulasi P6 menghasilkan 0,10% dan tekstur daya patah pada formulasi P2 menghasilkan 2.670,94 N.
2. Formulasi terbaik dihasilkan oleh formulasi P3 yang menghasilkan kadar air 6,34% dengan daya patah 2.336,65 N dan menghasilkan daya rehidrasi 0,20% serta menghasilkan kadar karbohidrat 50,78%. Meskipun kadar karbohidrat yang dihasilkan cukup tinggi, namun tidak berpengaruh besar terhadap karbohidrat harian, selain itu pada perlakuan tersebut memiliki poin plus terhadap kadar air dan daya patah yang menjadi faktor penting dari karakteristik *edible spoon*.

6.2 Saran

1. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan alat cetak *edible spoon* yang lebih presisi, sehingga mampu menghasilkan produk dengan ketebalan yang seragam.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai penggunaan bahan yang diganti dengan bahan yang mengandung amilopektin tinggi untuk menurunkan daya rehidrasi dan kadar air pada produk.
3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait parameter uji lainnya seperti daya simpan, ketahanan terhadap suhu (panas atau dingin) dan analisis sensori.