

## BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan ukuran tepung 60 *mesh* menghasilkan glukomanan paling tinggi sebesar 38.76%. Sementara perlakuan kontrol menghasilkan glukomanan paling rendah yaitu sebesar 20.47%.
2. Karakteristik kimia pada kadar air paling baik sebesar 8.00% dari perlakuan 80 *mesh*, kadar abu 5.25% dari perlakuan 60 *mesh*, kadar protein 6.55% dari perlakuan 60 *mesh*, kadar lemak 1.00% dari perlakuan 100 *mesh* dan kadar karbohidrat 73.00% dari perlakuan 60 *mesh*, sementara karakteristik fisika meliputi viskositas paling baik sebesar 3.250.0 cP.s dari perlakuan 60 *mesh*, dan intensitas warna 73.40 dari perlakuan 80 *mesh*

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh waktu pengolahan dan lokasi panen terhadap karakteristik fisiko kimia serta kadar glukomanan dari tepung porang. Diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor suhu pada ekstraksi kadar glukomanan untuk mengetahui pengaruh yang dihasilkan pada kadar glukomanan.