

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang prospek pengembangan usaha pengolahan singkong menjadi tepung mocaf dari beberapa varietas dengan starter Bimo CF dapat disimpulkan bahwa :

1. Sifat fisikokimia, kadar HCN, dan rendemen pada setiap tepung mocaf yang dihasilkan yaitu dengan kadar air sebesar 11,54-12,87%, kadar abu 0,53-0,95%, kadar lemak 0,24-0,82%, kadar karbohidrat 85,01-85,75%. Tepung mocaf yang telah diolah sudah memenuhi standar SNI 7622:2011. Hasil uji proksimat terbaik ada pada tepung mocaf varietas Malang-4. Kadar HCN tepung mocaf dari tiap varietas berada di bawah 3 mg/kg yang dimana sudah memenuhi standar mutu SNI 7622:2011 yaitu kadar HCN tepung mocaf maksimal 10 mg/kg. Kadar rendemen tepung mocaf yang dihasilkan dari tiap varietas yaitu berada pada 8-14,3%. Rendemen sangat ditentukan dari jenis varietas singkong itu sendiri, seperti pada varietas Sumatera yang paling tinggi kadar rendemennya dibandingkan varietas lainnya
2. Hasil uji organoleptik tepung mocaf dari tiap varietas menghasilkan warna, aroma, dan tekstur dengan skala tertinggi berada pada varietas Sumatera dan Malang-4, tetapi untuk rasa varietas Pretel dan UJ-5 lebih unggul dibandingkan kedua varietas lainnya.
3. Berdasarkan analisis pendapatan dan kelayakan usaha tepung mocaf dari keempat varietas, hasil yang akan lebih menguntungkan untuk dijadikan suatu usaha yaitu varietas UJ-5. Varietas UJ-5 memiliki hasil panen paling banyak sebesar 40-45 ton/ha. Hasil panen bahan baku sangat mempengaruhi jumlah produksi yang akan dihasilkan. Pendapatan yang diterima apabila memproduksi tepung mocaf dari varietas UJ-5 yaitu sebesar Rp. 72.117.332, dengan R/C Ratio sebesar 1,154, BEP Harga Rp. 2.131, BEP Produksi 693 kg, dan ROI sebesar 651%.

Saran

Adapun saran yang diberikan adalah sebagai berikut :

1. Untuk proses pengupasan, sebaiknya lebih berhati-hati jangan sampai daging umbi teriris hingga banyak daging yang terbuang, karena akan menentukan jumlah kadar rendemen akhir.
2. Pada saat proses fermentasi, sebaiknya lebih dipantau dengan keadaan ruangan tertutup agar tidak terkontaminasi.
3. Petani singkong dapat menjadikan penelitian ini sebagai pedoman untuk memulai suatu usaha pengolahan singkong menjadi tepung mocaf, karena berdasarkan analisis yang dihasilkan usaha tepung mocaf dapat dijalankan.
4. Apabila petani ingin melakukan suatu usaha dengan jumlah produksi yang banyak, maka jenis varietas UJ-5 dapat dijadikan suatu rekomendasi, karena telah memenuhi standar mutu SNI tepung mocaf 7622:2011.
5. Singkong varietas Pretel dan Sumatera sangat cocok untuk dikonsumsi dan diolah menjadi suatu bahan makanan. Sedangkan singkong varietas UJ-5 dan Malang-4 sangat cocok untuk dijadikan suatu olahan bahan pangan industri dan tapioka.

