

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang nyata pada perlakuan konsentrasi enzim  $\alpha$ -amilase dan lama likuifikasi terhadap rendemen, kadar air, kadar gula reduksi, nilai *dextrose equivalent* (DE), total padatan terlarut, dan kejernihan sirup glukosa dari pati kimpul yang dimodifikasi menggunakan *annealing*, serta tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kadar abu.
2. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik yaitu sirup glukosa dari pati kimpul termodifikasi *annealing* dengan perlakuan konsentrasi enzim  $\alpha$ -amilase sebesar 0,03% dan lama likuifikasi 120 menit mempunyai karakteristik rendemen 90,73%, kadar air 17,43%, kadar abu 0,0815%, kadar gula reduksi 77,48%, *dextrose equivalent* 83,04, total padatan terlarut 79,3, nilai kejernihan 77,36%T, viskositas 2,94Pa.s, kemanisan 4,40 dan kadar glukosa 60,70%.

#### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan konsentrasi enzim  $\alpha$ -amilase yang lebih tinggi guna mengetahui efektifitas enzim terhadap waktu likuifasi jika konsentrasi enzim ditingkatkan.