

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Dari hasil analisa pati ubi kelapa termodifikasi dengan metode *Heat Moisture Treatment* terdapat perbedaan nyata ( $p \leq 0,05$ ) antar perlakuan. Modifikasi *Heat Moisture Treatment* dapat menurunkan kadar air, nilai *swelling power*, *solubility*, viskositas dan kadar pati tetapi menaikkan kadar amilosa pada pati ubi kelapa.
2. Perlakuan modifikasi *Heat Moisture Treatment* dengan suhu 100°C dan waktu 6 jam merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 8,54%, *swelling power* 1,12 (g/g), *solubility* 0,70%, viskositas 143,73 (cps), kadar pati 71,77%, amilosa 28,52%, suhu gelatinisasi 84,90 °C, dan waktu gelatinisasi 9,33 menit.
3. Hasil analisa dengan *Scanning Electron Microscopy* (SEM) menunjukkan adanya perbedaan morfologi ubi kelapa alami dengan pati ubi kelapa termodifikasi HMT yaitu ukuran granula pati ubi kelapa termodifikasi HMT sebesar 9,62-26,1 µm lebih besar daripada pati ubi kelapa alami yaitu 5,26-16,6 µm.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaplikasian pati ubi kelapa termodifikasi *Heat Moisture Treatment* terhadap produk pangan.