

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

1. Terdapat beberapa perbedaan pada tahapan proses produksi tepung di BBPP Ketindan dengan di literatur, meliputi:
 - a. Pada proses produksi ubi jalar, perbedaan yang ada dengan literatur yaitu pada proses perendaman, suhu dan metode pengeringan, serta pengayakan.
 - b. Proses produksi tepung mocaf, perbedaan yang ada yaitu pada metode dan lama waktu fermentasi serta suhu dan metode pengeringan.
2. Proses produksi tepung ubi jalar ungu di BBPP Ketindan meliputi proses pencucian, pengupasan, penyawutan, pengeringan, penepungan, dan pengayakan. Sedangkan pengolahan tepung ubi kayu menggunakan metode modifikasi pati dengan menggunakan starter Bimo-CF sehingga dihasilkanlah produk tepung mocaf. Proses produksi tepung mocaf meliputi pengupasan, pencucian, pengecilan ukuran, perendaman/fermentasi, penirisan dengan spinner, pengeringan, penepungan, dan pengayakan 100 mesh.

2. Saran

1. Sistem sanitasi dan *hygiene* para peserta pelatihan perlu ditingkatkan dan ditegaskan kembali kepada seluruh yang terlibat dalam proses produksi agar sanitasi dan keamanan produk tetap terjaga dengan cara memberikan peringatan tertulis tentang *manual procedure* sanitasi yang ditempelkan di setiap ruangan produksi.
2. Kedepannya diharapkan peserta pelatihan lebih serius lagi dalam mengikuti pelatihan, sehingga ilmu yang didapat akan bisa lebih dipahami secara optimal dan bermanfaat.