

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tepung umbi porang dengan perendaman NaCl 8% pada suhu 80 °C selama 30 menit memiliki kadar glukomanan lebih tinggi yaitu sebesar 15,29%, bila dibandingkan dengan tepung umbi porang lainnya.
2. Perendaman dalam larutan NaCl berpengaruh terhadap penurunan kadar kalsium oksalat tepung umbi porang, dengan persen penurunan sebesar 87,5%. Perubahan suhu dan waktu perendaman tidak berpengaruh terhadap penurunan kadar kalsium oksalat.
3. Nilai viskositas air rendaman umbi porang mengalami penurunan dari suhu 25 °C hingga suhu 50 °C. Namun demikian akan mengalami peningkatan viskositas kembali hingga mencapai 80 °C dan meningkatnya waktu perendaman.

5.2. Saran

1. Hendaknya dilakukan analisis warna hasil titrasi pengujian kadar kalsium oksalat dengan spektrofotometer supaya didapat hasil yang akurat.
2. Pengujian kadar glukomanan dan kalsium oksalat pada tepung umbi porang dengan perlakuan yang sama harus dilakukan duplo.