

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **1.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Rendemen tepung MOCAF maksimum yang diperoleh sebesar 32,6% yang dihasilkan dari 5,4 mm tebal chip singkong, difermentasi selama 80 jam dan dikeringkan selama 6 jam.
2. Model permukaan respons maksimum pada proses pembuatan tepung MOCAF adalah:

$$\bar{Y} = 32,0401 + 0,8562X_1 - 0,9874X_2 - 1,0896X_1^2 - 0,6920X_2^2 - 0,09X_{12}$$

#### **1.2 Saran**

Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan penambahan variabel respons yang berkaitan dengan proses pembuatan tepung MOCAF, yaitu persentase kadar air guna menerapkan metode permukaan respons dengan multirespons. Penelitian terhadap persentase rendemen dan persentase kadar air dapat meningkatkan ketelitian hasil percobaan sehingga kualitas hasil tepung MOCAF yang diperoleh semakin baik.

## **Daftar Pustaka**

Aletor, V. A. (1993). Allelochemical in plant food and feedingstuffs: Nutritional, Biochemical and physiopathological aspects in animal production.

Onwueme, I. C. (1978). The tropical tuber crops. UK: John Wiley and Sons Ltd.

Nugraheni, Mutiara; Handayani, Titin Hera Widi; Utama, Agung. (2013) Teknologi Pengembangan MOCAF (Modified Cassava Flour) untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan dan Ekonomi. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.

Larasati, M. (2013) Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Larutan Garam Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Kayu Termodifikasi (MOCAF) dengan Cara Fermentasi Spontan. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto : Purwokerto.

Amanu, Febri Nuron; Susanto, Wahono Hadi. (2014) Pembuatan Tepung MOCAF di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang : Malang.

Montgomery, D. C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control, Fifth Edition*. New York: John Wiley and Sons, Inc, 674 p.

Montgomery, D. C. 1997. *Design and Analysis of Experiments*. New York: John Wiley & Sons, Inc, 684 p.

Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Bandung: Armico, 122 p.

Gaspersz, V. 1995. *Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan*. Bandung: Tarsito, 99 p.

Rianthi, Ni Wayan Ratna (2013) *Optimasi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Ekstraksi Minyak Daun Cengkeh Menggunakan Resonse surface methodology*. Program Studi Matematika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Mataram : Mataram.