

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan profil gelatinisasi, pati campolay *native* termasuk dalam pasta pati tipe B dengan kapasitas pembengkakan yang cenderung tinggi, cepat mengental, kurang stabil terhadap pemanasan, dan waktu pemasakan cenderung singkat. Pati termodifikasi HMT termasuk dalam pati tipe C dengan kapasitas pembengkakan yang terbatas, tahan terhadap panas dan pengadukan. Pati termodifikasi pregelatinisasi dan *cross-linking* termasuk dalam pati tipe A dengan kapasitas pembengkakan yang tinggi, kurang stabil terhadap pemanasan, mudah mengalami retrogradasi, dan memiliki kekerasan pasta setelah pendinginan yang tinggi.

Pati campolay *native* dan termodifikasi memiliki kadar air berkisar antara 8,08-13,08%; kadar pati 62,99-69,33%; kadar amilosa 26,05-36-14%, dan tingkat kecerahan 81,69-93,69. Pati campolay *native* dan termodifikasi berbentuk bulat poligonal yang berukuran 6-9 μm dengan permukaan tidak merata. Pati termodifikasi HMT, pregelatinisasi dan *cross-linking* dapat meningkatkan suhu awal dan suhu puncak gelatinisasi, waktu puncak, viskositas *trough*, dan viskositas akhir, serta menurunkan tingkat kecerahan pati. Pati termodifikasi HMT dapat meningkatkan nilai *setback*, serta menurunkan viskositas puncak, *breakdown*, sedangkan pati termodifikasi pregelatinisasi dan *cross-linking* dapat meningkatkan viskositas puncak dan *breakdown* serta menurunkan nilai *setback*.

B. Saran

Dari hasil penelitian yang diperoleh, diperlukan penelitian lanjutan yaitu metode ekstraksi pati campolay yang lebih optimal serta mengaplikasikan pati campolay *native* dan termodifikasi pada pembuatan produk-produk pangan sesuai dengan karakteristik pati tersebut.