

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa profil gelatinisasi pati serbuk horog-horog terus mengalami kenaikan yang menunjukkan bahwa granula pati tahan terhadap pemanasan, dan serbuk horog-horog perlakuan A1 (bahan horog-horog tanpa pengukusan) memiliki kestabilan lebih tinggi dibandingkan dengan horog-horog (A2) dilihat dari viskositasnya yang lebih besar. Granula pati serbuk horog-horog berbentuk tidak beraturan dan terikat satu sama lain. Bentuk granula pati serbuk horog-horog perlakuan A1 lebih baik dibandingkan dengan serbuk horog-horog perlakuan A2. Dimana granula pati masih tampak berbentuk lonjong (utuh) dan lebih halus, sedangkan serbuk yang telah mengalami pengukusan menunjukkan perubahan bentuk dari bentuk asal granulanya.

Serbuk perlakuan A1 (bahan horog-horog tanpa pengukusan) mengandung kadar air 5,85%, kadar abu 0,16%, kadar pati 50,11%, kadar serat kasar 0,43%, dan kadar total gula 6,94%. Sedangkan serbuk perlakuan A2 (horog-horog) mengandung kadar air 2,94%, kadar abu 0,08%, kadar pati 50,99%, kadar serat kasar 0,23% dan kadar total gula 5,28%.

### B. Saran

Saran dari penelitian ini yakni diperlukan penelitian lebih lanjut terhadap kandungan gizi pada horog-horog dan jenis makanan yang sesuai untuk dibuat berdasarkan karakteristik fisik dan kimia serbuk horog-horog.