

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai modifikasi pati ubi jalar (*ipomoea batatas L*) maka dapat disimpulkan

1. Waktu hidrolisis mempengaruhi hasil hidrolisis dari kadar karbohidrat, dimana semakin lama waktu hidrolisis semakin kecil kadar karbohidrat yang diperoleh.
2. Nilai DS dan persen asetil semakin lama waktu pati yang diasetilasi yang dilakukan maka semakin banyak gugus OH⁻ yang tersubstitusi oleh gugus asetil.

5.2. Saran

1. Pada proses hidrolisis dengan menggunakan asam sebaiknya waktu hidrolisis tidak terlalu lama menyebabkan terbentuknya senyawa lain selain glukosa.
2. Perlu dilakukan penentuan nilai viskositas pada pati ubi jalar dengan meningkatkan berat molekul pati ubi jalar karena kondisi optimum viskositas belum diperoleh dalam penelitian ini.