

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Berbagai macam varietas singkong memiliki kandungan nutrien dan sifat fisik yang berbeda-beda.
2. Singkong dengan varietas Bamban paling baik untuk diolah menjadi tepung *Mocaf*, namun belum memenuhi standar dari SNI pada variabel HCN dan jumlah pati.

### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan pengembangan penelitian tentang perbedaan umur panen singkong untuk pembuatan tepung *Mocaf* dengan varietas yang sama dalam penelitian ini.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjut tentang uji amilosa dan uji amilopektin untuk mengetahui penyebab tinggi rendahnya viskositas pada tepung *Mocaf* dari berbagai varietas singkong.
3. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang penambahan waktu dalam proses fermentasi.