

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari data yang diperoleh dapat disimpulkan Hasil analisis tepung jagung dan tepung karaginan sebagai bahan baku puding jagung untuk masing-masing perbandingan 7:3 hasil pengujian kadar air adalah 9,53% sedangkan untuk perbandingan 6:4 hasil kadar air yang didapat setelah diuji 9,32%, dan untuk perbandingan 5:5 diperoleh hasilnya 9,86%. Hal ini menunjukkan meskipun jumlah air yang ditambahkan untuk proses pengolahan puding itu berlebih puding yang akan dihasilkan tetap akan menghasilkan tekstur puding yang tidak mudah hancur dan jumlah tepung karaginan yang ditambahkan pada formulasi puding jagung sangat menentukan kualitas puding jagung, dimana jumlah air untuk proses pembuatan puding jagung lebih sedikit dibandingkan untuk pembuatan puding skala komersil.

5.2 Saran

Tepung jagung dan tepung karaginan memiliki prospek yang menjanjikan untuk dikembangkan menjadi produk olahan seperti puding jagung. Diharapkan agar produk ini dikembangkan menjadi suatu industri pengolahan dari skala kecil keskala besar. Mengingat produk puding termasuk produk olahan baru untuk produk pengolahan hasil pertanian.