

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dari pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa :

1. Perbandingan yang terbaik untuk pembuatan puding jagung yang menghasilkan tekstur puding yang baik adalah perbandingan 6 : 4 (60% tepung jagung : 40% tepung karaginan).
2. Sifat fisik ketiga puding jagung berbeda-beda, untuk puding jagung J<sub>7</sub>K<sub>3</sub> mudah hancur, dan puding jagung J<sub>6</sub>K<sub>4</sub> lunak akan tetapi dapat membentuk gel. Sebaliknya puding jagung J<sub>5</sub>K<sub>5</sub> kenyal dan fleksibel.
3. Keseluruhan perbandingan komposisi formulasi puding jagung pada hari kedua selama penyimpanan dingin, mulai mengalami sineresis dan retrogradasi.

#### **5.2 Saran**

1. Bagi Universitas : Diharapkan pihak universitas dapat membangun kembali gedung laboratorium di Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian yang telah terbakar, agar dapat menunjang kegiatan mahasiswa dalam melaksanakan praktikum terutama untuk mahasiswa yang melakukan penelitian.
2. Bagi Fakultas : Untuk kompetensi mahasiswa, diharapkan pihak fakultas dapat menyediakan fasilitas praktikum yang memadai. Sehingga mahasiswa lebih dapat berkompetensi dalam melakukan penelitian.
3. Bagi Daerah : Pemerintah dapat diharapkan dapat menjalin kerjasama yang lebih baik dengan pihak universitas, khususnya fakultas pertanian

dengan mengadakan program-program pertanian yang bertujuan mengembangkan pertanian yang ada di daerah Gorontalo.