

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

5.1.1 Proses pengolahan stik ubi jalar meliputi pengukusan, pengupasan, penggilingan sampai halus, pencampuran adonan, pencetakan, penggorengan, penirisan, pengemasan.

5.1.2 Langkah-langkah Proses pengolahan stik ubi jalar meliputi penimbangan bahan, pembentukan adonan, pencetakan, pemotongan , penggorengan, penirisan dan pengemasan.

#### **5.2 Saran**

5.2.1. Pemerintah yang terkait diharapkan dapat memberikan bimbingan kepada UKM, terutama UKM Teratai untuk mengembangkan stik ubi jalar

5.2.2 Diharapkan bagi mahasiswa agar lebih mengenal proses pembuatan stik ubi jalar dan dapat mengembangkannya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2008. Pengolahan Ubi Jalar (online). Tersedia di [http://id.Wikipedia.org/Wiki/Pengolahan Ubi Jalar](http://id.Wikipedia.org/Wiki/Pengolahan%20Ubi%20Jalar) (5 januari 2013)
- Antarlina, S.S. dan J. S. Utomo. 1999. Proses Pembuatan dan Pengembangan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan. Edisi Khusus Balitkabi No. 15. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang.
- Darmadjati, 1991. Laporan Penelitian Pengembangan Model Agroindustri Tepung Cassava di Pedesaan. Baliltan. Sukamandi.
- Hartojo, H.K 1990. Uji Beberapa Varietas Ubi Jalar. Malang: Balai Penelitian Pengembangan Pertanian, Sumber.
- Rukmana, Rahmat. 1997. Ubi Jalar Budi Daya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Sampurno B. 2008. Flexible Packaging Laminates. Jakarta: Meer kats Flexipack.
- Onwueme, L. C. 1978. The Tropical Tuber Crops, Yams, Cassava, Sweet Potatoes, Cocoyams. John Wiley and Sons. Chichester. New York.

## LAMPIRAN



*Gambar. 3 setelah pengukusan*



*Gambar. 4 pengilingan ubi jalar*



*Gambar .5 pencampuran adonan*



*Gambar. 6 penggorengan*



*Gambar. 7 Pengemasan*



*Gambar. 8 Pelabelan*