

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data terhadap kadar karbohidrat pada kentang, didapatkan kesimpulan bahwa :

1. Ada perbedaan antara kadar karbohidrat pada kentang yang diolah dengan cara pengukusan dan penggorengan dengan taraf signifikan $< 0,05$ yaitu $p = 0,000$ pada hasil uji t-bebas.
2. Rata-rata kadar karbohidrat pada kentang yang diolah dengan cara pengukusan sebesar 18,2313 %, sedangkan rata-rata kadar karbohidrat pada kentang yang diolah dengan cara penggorengan sebesar 14,2413 %.

6.2 Saran

Dari hasil penelitian kadar karbohidrat pada kentang yang diolah dengan cara pengukusan dan penggorengan, penulis dapat memberikan saran-saran sebagai berikut :

1. Bagi Masyarakat

Diharapkan bagi masyarakat agar tetap memperhatikan gizi pada saat proses pengolahan kentang agar kandungan karbohidrat yang ada pada kentang tetap terjaga.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya disarankan agar meneliti faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi kadar karbohidrat yaitu lama pengolahan, suhu pengolahan, dll.