

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Analisis proksimat produk singkong kering memiliki hasil yang cukup bervariasi. Kadar air memiliki kandungan tertinggi pada Singkong yang telah dimasak sebesar 51,9966%. Sedangkan kadar air terendah dimiliki oleh singkong kering sebesar 15,1253%. kadar abu memiliki kandungan tertinggi pada singkong yang telah dimasak sebesar 0,9483%. dan kadar abu terendah pada singkong kering sebesar 0,6873%. kadar protein memiliki kandungan tertinggi pada singkong kering sebesar 0,9012%. Sedangkan kadar terendah pada singkong yang sudah dimasak sebesar 0,7539%. kadar lemak memiliki kandungan tertinggi pada singkong kering sebesar 0,2481%. Sedangkan kadar lemak terendah terdapat pada singkong yang sudah dimasak sebesar 0,0408%. Khusus untuk kadar karbohidrat, pada produk singkong kering maupun pada Singkong yang sudah diolah memiliki kandungan yang sama-sama tinggi tetapi jauh lebih tinggi pada singkong kering. pada singkong kering memiliki kandungan sebesar 81,8394%. Sedangkan pada singkong yang telah dimasak memiliki kandungan sebesar 45,6155%.

#### **B. Saran**

Produk singkong kering yang dihasilkan adalah produk inovasi pangan. mengingat pada penelitian ini yang diuji hanya kandungan proksimat, maka disarankan kepada peneliti lain agar dapat mengeksplorasi kandungan mineral dan

kandungan-kandungan lain yang belum digali dalam penelitian ini guna pengembangan produk ini.