

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kentang adalah salah satu umbian yang terdapat banyak kandungan karbohidrat didalamnya, dan berfungsi sebagai sumber energi dan ada banyak manfaat yang lainnya bagi tubuh manusia. Menjelaskan dari paparan di atas menyimpulkan bahwa :

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Ada pengaruh yang sangat nyata disebabkan proses perebusan yaitu lama perebusan dan penggunaan lama atau waktu yang berbeda-beda terhadap kadar karbohidrat pada kentang. Semakin tinggi lama perebusan digunakan, maka kadar karbohidrat akan semakin menurun atau kecil. Kadar karbohidrat terendah terdapat pada waktu 60 menit terdapat hasil 12,5 gr/100 gram
2. Pada uji organoleptik juga rata-rata menyukai kentang dengan tekstur yang lunak, dengan perebusan di atas 30 menit - 60 menit dan yang paling banyak suka dengan perebusan 60 menit, karena tingkat kematangan kentang juga mempengaruhi rasa yang enak pada kentang.
3. Sumbangsih hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk pembaharuan pembelajaran baik teori di kelas maupun kegiatan praktikum siswa dengan metode eksperimen berupa RPP dan Lembar Kerja Siswa (LKS).

## 5.2 Saran

Adapun saran yang ingin diajukan dalam penelitian ini adalah:

1. Dengan adanya penelitian ini diharapkan agar sekolah menyediakan alat dan bahan yang akan digunakan untuk mengamati dan menghitung kadar karbohidrat pada kentang.
2. Dalam proses perebusan kentang sebaiknya menggunakan lama 30-60 menit, sehingga diperoleh tingkat kadar karbohidrat yang terbaik dan sesuai dengan diinginkan dan dibutuhkan.