

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Suhu dan lama penyimpanan berpengaruh pada karakteristik keripik singkong dan daya terima panelis. Hasil terbaik organoleptik keripik singkong adalah perlakuan a₁b₂ yaitu pada suhu penyimpanan 10-12°C selama 1 minggu dengan hasil nilai kesukaan warna 6,50 (agak suka), nilai kesukaan tekstur 6,50 (agak suka), nilai kesukaan rasa 6,63 (agak suka). Kadar asam sianida singkong segar yang disimpan pada suhu 10-12°C masih memenuhi syarat yang ditetapkan oleh departemen *Quality Assurance* PT Indofood Frytolay Makmur yaitu sebesar max 50 ppm. Singkong segar yang didapat mengandung kadar asam sianida rata-rata sebesar 28,81 ppm.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan pada singkong segar sehingga dapat diketahui faktor-faktor spesifik penyebab kerusakan fisiologis pada singkong dan perlakuan yang lebih beragam terhadap singkong segar agar didapatkan masa simpan yang lebih panjang.