

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan perbandingan yang dilakukan pada ketiga eksperimen, diperoleh bahwa tepung kelapa memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan tepung pisang dan tepung singkong. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan meninjau Tabel 4.4. Pada tabel tersebut, dapat dibandingkan bahwa tepung dengan kandungan gizi yang paling unggul adalah tepung kelapa, dilanjutkan dengan tepung singkong dan yang terakhir adalah tepung pisang. Selanjutnya untuk proses produksi tepung, proses pemotongan 0,5 cm pada proses produksi tepung pisang bisa dilakukan untuk membantu produsen dalam meratakan pengeringan dan mempermudah penggilingan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alonso-Gómez, L. A., Solarte-Toro, J. C., Bello-Pérez, L. A., & Cardona-Alzate, C. A. (2020). Performance evaluation and economic analysis of the bioethanol and flour production using rejected unripe plantain fruits (*Musa paradisiaca* L.) as raw material. *Food and Bioprocess Processing*, 121, 29–42. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2020.01.005>
- Jekayinfa, S. O., & Olajide, J. O. (2007). Analysis of energy usage in the production of three selected cassava-based foods in Nigeria. *Journal of Food Engineering*, 82(2), 217–226. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2007.02.003>
- Kayode, B. I., Kayode, R. M. O., Abiodun, O. A., Nwosu, C., Karim, O. R., & Oyeyinka, S. A. (2021). Chemical, functional and physicochemical properties of flour from cassava stored under freezing. *Journal of Stored Products Research*, 92(January), 101816. <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2021.101816>
- Olaniran, J. A., Jekayinfa, S. O., & Agbarha, H. A. (2017). Life cycle assessment of cassava flour production: A case study in Southwest Nigeria. *Journal of Engineering and Technology Research*, 9(1), 6–13. <https://doi.org/10.5897/jetr2015.0580>
- Selian, N. A. (2019). *Optimasi Produksi Tepung Mocaf ( Modified Cassava Flour ) dengan Mesin Rotary Dryer Menggunakan Metode Respon Permukaan*.
- Toreh, A. A. (2010). Proses Pembuatan Tepung Kelapa. *Tekno*, 8(52), 1–12.
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Valdez, D. H., Loyola, A. S., Askali-Mercado, F. C., Castillo, J. C., Encabo, R. R., Masa, D. B., Maglaya, A. S., & Chua, M. T. (2006). Dietary fiber from coconut flour: A functional food. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7(4), 309–317. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2004.04.003>