5. KESIMPULAN dan SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Produk hasil pati termodifikasi dengan metode *cross linking* mengunakan *sodium tri polyphosphate* bisa digunakan sebagai bahan pengental untuk produk *salad dressing*
- *Salad dressing* dengan konsentrasi STPP 1,5% memiliki viskositas tertinggi diantara konsentrasi lainnya.
- Selama penyimpanan *salad dressing* hari ke-0 sampai hari ke-8 viskositas mengalami penurunan.
- Selama penyimpanan *salad dressing* hari ke-0 sampai hari ke-8 tidak ada pemisahan emulsi.
- Selama penyimpanan *salad dressing* hari ke-0 sampai hari ke-8 nilai L* memiliki kecenderungan menurun, sedangkan nilai a* dan b* memiliki kecenderungan meningkat.
- Selama penyimpanan *salad dressing* hari ke-0 sampai hari ke-8 tidak ada pemisahan emulsi.
- Selama penyimpanan *salad dressing* hari ke-0 sampai hari ke-8 tidak ada perubahan pH.
- *Salad dressing* yang paling disukai oleh panelis adalah *salad dressing* dengan konsentrasi STPP 1%, tapi tidak ada perbedaan yang signifikan.

5.2. SARAN

- Perlu dilakukan pengujian umur simpan lebih lanjut untuk produk *salad dressing* pati ubi jalar ungu termodifikasi *cross linking* dengan larutan STPP.
- Perlu dilakukan perbandingan antara *salad dressing* dengan pati yang tidak dimodifikasi dengan pati termodifikasi.