

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A.KESIMPULAN**

Dari hasil eksperimen dapat disimpulkan bahwa singkong bisa digunakan sebagai alternatif makanan pengganti karbohidrat (nasi). tetapi dengan tekstur singkong yang mengandung air ketika direbus dan dikukus, proses penyajian singkong tidak bisa dilakukan dengan cara mencampurkan berbagai bahan makanan dalam satu masakan (dihaluskan dengan blender) karena hasil yang didapat tekstur singkong menjadi lengket.

Supaya menghasilkan menu singkong dengan rasa yang lezat dan nikmat, bahan singkong harus diolah khusus tanpa dicampur dengan bahan makanan lain sehingga singkong menjadi lebih empuk, mekar dan renyah. Setelah itu singkong dimasak dengan bumbu olahan sesuai dengan menu yang dikehendaki.

Karena pengolahan yang khusus inilah maka menghasilkan menu dengan rasa khas singkong. Tetapi dengan bumbu yang meresap ke dalam tanpa menghilangkan rasa singkongnya. Inilah yang menghasilkan sensasi tersendiri di dalam rasa dan kenikmatan menu yang ada.

## **B.SARAN**

Dengan mengangkat bahan makanan lokal menjadi olahan makanan yang berkelas, penulis mengharapkan agar inovasi ini bisa menjadi jembatan dalam mengkonsumsi makanan sehat guna membantu menjaga kesehatan tubuh bagi masyarakat yang mempunyai visi dalam menjaga kebugaran tubuh bagi pelaku olahraga dan sebagai makanan pembantu dalam menurunkan kadar gula dalam darah bagi penderita diabetes. Dengan inovasi penyajian singkong yang dibentuk dengan olahan yang menyerupai *meatball* dan serawut, hal ini bertujuan untuk meminimalisir rasa bosan masyarakat dalam mengkonsumsi singkong dengan menyajikan sesuatu penyajian yang unik.