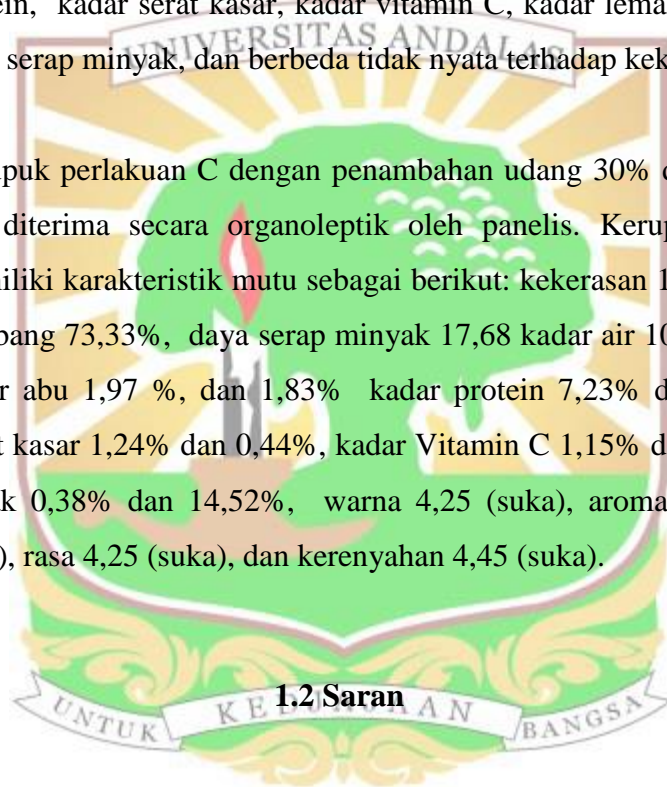


## V. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan:

1. Karakteristik kerupuk berbahan tepung tapioka, tepung terigu dan buah jambu biji merah dengan penambahan udang *vannemei* sebagai sumber protein memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat kasar, kadar vitamin C, kadar lemak, daya kembang, daya serap minyak, dan berbeda tidak nyata terhadap kekerasan kerupuk.
2. Kerupuk perlakuan C dengan penambahan udang 30% direkomendasikan dan diterima secara organoleptik oleh panelis. Kerupuk perlakuan C memiliki karakteristik mutu sebagai berikut: kekerasan 18,63 N/cm<sup>2</sup>, daya kembang 73,33%, daya serap minyak 17,68, kadar air 10,63% dan 4,00%, kadar abu 1,97 %, dan 1,83% kadar protein 7,23% dan 6,68%, Kadar Serat kasar 1,24% dan 0,44%, kadar Vitamin C 1,15% dan 0,63 dan kadar lemak 0,38% dan 14,52%, warna 4,25 (suka), aroma 3,90 (mendekati suka), rasa 4,25 (suka), dan kerenyahan 4,45 (suka).



### 1.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk memperbaiki proses pengolahan kerupuk agar dapat mempertahankan nilai vitamin C yang terdapat pada buah, dan menentukan umur simpan produk, serta pengaruh penyimpanan terhadap kandungan nilai gizi dan organoleptik kerupuk.