

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan konsentrasi garam berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan kadar garam keripik tauge. Pembekuan berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air dan kadar protein. Interaksi perendaman dengan larutan garam dan pembekuan sangat berbeda nyata terhadap warna pada uji organoleptik.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk terbaik yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik adalah keripik yang tauge pada perlakuan A2B2 yaitu keripik tauge dengan perendaman dengan larutan garam 2% dan dengan pembekuan, dengan kriteria mutu rata-rata kesukaan terhadap aroma 3,85, rasa 3,45, warna 3,9, tekstur 3,6, rendemen 18,2%, warna 57,44 ( $^{\circ}$ Hue), kadar air 11%, kadar abu 1,6%, kadar lemak 46,11%, Protein 12,36% dan kadar garam 0,8%.

### 5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki karakteristik keripik tauge, hal ini dapat dilakukan dengan memperoleh konsentrasi garam yang tepat dan juga dapat ditambahkan bahan tambahan makanan tertentu sehingga keripik tauge yang dihasilkan memiliki karakteristis yang sesuai dengan SNI.