

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil beberapa kesimpulan yaitu :

1. Perendaman dengan kapur sirih pada keripik ubi jalar ungu tidak berpengaruh terhadap kadar abu dan kadar lemak.
2. Persentase larutan kapur sirih terbaik untuk bahan perendam pada pembuatan keripik ubi jalar ungu adalah 0,15%.
3. Lama perendaman ubi jalar ungu dalam larutan kapur sirih terbaik adalah 15 menit.
4. Kombinasi persentase kapur sirih dan lama perendaman dalam larutan kapur sirih terbaik pada pembuatan keripik jalar ungu adalah persentase 0,15% selama 15 menit dengan karakteristik kadar air 3,631 % , kadar abu 1,627%, kadar lemak 23,844%, keutuhan 86,553%, tekstur analisis 1130 g, pH 6,876, nilai kesukaan warna 3,50, nilai kesukaan aroma 3,30, nilai kesukaan tekstur 3,57 dan nilai kesukaan rasa 3,43.

5.2 Saran

Perlunya dilakukan penelitian lanjutan terutama tentang masa simpan produk dan cara pengemasan yang baik sehingga didapatkan produk keripik ubi jalar ungu yang mempunyai mutu baik selama penyimpanan.