

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Tingkat pencampuran tepung tapioka dan bubuk melinjo dalam pembuatan kerupuk berbeda nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kekerasan, volume pengembangan dan daya serap minyak kerupuk.
2. Kerupuk melinjo dengan bahan baku campuran 80% tepung tapioka dan 20% bubuk melinjo (perlakuan B) merupakan produk terbaik dengan karakteristik fisikokimia kadar air 10,52%, kadar abu 3,99%, kadar lemak 0,24%, kadar protein 5,56%, kadar karbohidrat 79,69%, kadar serat kasar 5,13%, kekerasan produk 17,98 N/cm<sup>2</sup>, volume pengembangan 127,21%, dan daya serap minyak 25,57% dan berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4,2, aroma 4,3, rasa 3,9 dan tekstur 4,0.

### 5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan pengkajian lebih lanjut tentang cara mencegah perubahan warna kecoklatan pada buah melinjo saat proses pengeringan sehingga menghasilkan warna bubuk yang lebih putih dan kerupuk yang dihasilkan memiliki warna yang lebih terang.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan, pengaruh penyimpanan terhadap kandungan gizi dan kemasan produk yang tepat dari aspek keamanan pangan.