

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan tepung udang rebon berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, daya kembang, daya serap minyak, warna, dan tidak berpengaruh nyata pada kadar abu, bilangan peroksida, kekerasan, rasa, aroma dan kerenyahan kerupuk kamang.
2. Kerupuk pada perlakuan D dengan penambahan udang 6% terbaik dan dapat diterima secara fisikokimia dan organoleptik. Kerupuk Perlakuan D memiliki kadar air (3,22%), kadar abu (1,11%), kadar protein (5,10%), kadar lemak (28,20%), bilangan peroksida (4,13 meqO₂/kg), daya serap minyak (27,23%), daya kembang (16,98%), kekerasan (15,83 N/cm²), angka lempeng total (2,5 x10³ koloni/g) dengan tingkat penerimaan panelis terhadap warna 3,5 (biasa), rasa 3,95 (suka), aroma 3,95 (suka), dan kerenyahan 4,2 (suka)

5.2 Saran

Berdasarkan Penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk melakukan pengeringan kerupuk menggunakan oven agar suhu yang didapatkan sama dan menentukan umur simpan produk serta pengaruh penyimpanan terhadap kandungan gizi kerupuk.