

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penggunaan jenis tepung yang berbeda dalam pembuatan kerupuk daging ayam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar lemak, higroskopis, *lightness*, *yellowness* dan penilaian sensori hedonik dari warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan. Berdasarkan data penelitian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan jenis tepung yang terbaik dalam pembuatan kerupuk daging ayam adalah tepung tapioka (A) dengan kadar air (10,16%), kadar lemak (18,65%), higroskopis (1,42%), *lightness* (51,71), *yellowness* (25,98) dan penilaian sensori hedonik yang dapat diterima oleh panelis.

5.2 Saran

Penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait formulasi kerupuk daging ayam, sehingga diperoleh formulasi yang lebih baik dalam membuat kerupuk daging ayam. Selain itu, disarankan juga untuk menggunakan tepung daging ayam dibandingkan dengan daging ayam segar dalam pembuatan kerupuk daging ayam. Disarankan juga untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait variasi penggunaan berbagai jenis daging pada pembuatan kerupuk berbasis *muscle food* serta daya simpan kerupuk juga perlu dilakukan.