

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan berbagai jenis tepung memberikan pengaruh berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap daya kembang, mutu hedonik warna dan aroma pada kerupuk daging ayam. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap ketebalan, mutu hedonik rasa dan mutu hedonik tekstur pada kerupuk daging ayam. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan C yaitu penggunaan tepung maizena dengan nilai daya kembang 45,50%, daya serap minyak 7,50%, dan nilai mutu hedonik warna 5,25.

### 5.2 Saran

Disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait masa simpan kerupuk daging ayam dengan penggunaan berbagai jenis tepung.

