

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Penambahan tepung jagung pada kerupuk susu berpengaruh terhadap kadar air, volume pengembangan, *yellowness*, dan organoleptik (rasa, warna, tekstur, aroma, dan daya terima keseluruhan). Berdasarkan data organoleptik, penggunaan tepung jagung pada pembuatan kerupuk susu dapat digunakan hingga 10% (sampai perlakuan C). Penambahan tepung jagung pada kerupuk susu dengan kualitas terbaik didapat pada perlakuan B yaitu kadar air 2,62 %, volume pengembangan 286,30 %, *yellowness* 28,86, dan uji organoleptik yang diterima oleh panelis, nilai rasa 5,94 (suka), nilai warna 5,58 (suka), nilai tekstur 5,94 (suka), nilai aroma 5,75 (suka), dan nilai daya terima keseluruhan 5,90 (suka).

### 5.2 Saran

Penambahan tepung jagung hanya disarankan diaplikasikan untuk pembuatan kerupuk susu dengan target konsumen yang menyukai keragaman produk dari turunan jagung. Berdasarkan hasil penelitian penulis juga menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar protein, kadar lemak, dan ketebalan pada produk kerupuk susu dengan penambahan tepung jagung.