

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan sari rimpang kunyit memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu dan bilangan peroksida, serta organoleptik warna dan rasa kerupuk biji durian. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, daya serap minyak, dan kekerasan kerupuk, serta organoleptik aroma dan tekstur.
2. Peningkatan konsentrasi penambahan sari rimpang kunyit menyebabkan penurunan bilangan peroksida. Demikian pula dengan bilangan TBA selama penyimpanan 1 bulan, kerupuk biji durian yang diberi perlakuan penambahan sari rimpang kunyit dapat memperlambat laju TBA dibandingkan dengan kerupuk biji durian tanpa penambahan sari rimpang kunyit yang nilai TBAnya semakin meningkat setiap minggu. Hal ini membuktikan penambahan sari rimpang kunyit dapat mencegah proses oksidasi kerupuk biji durian.
3. Hasil organoleptik kerupuk biji durian terbaik dihasilkan dari perlakuan C yaitu kerupuk biji durian dengan penambahan sari rimpang kunyit 10% dengan nilai kesukaan panelis terhadap warna 3,85, rasa 3,9, aroma 3,55, dan kerenyahan 4,15.

### 5.2 Saran

Untuk peneliti selanjutnya disarankan agar melakukan pengamatan bilangan TBA lebih dari 1 bulan untuk melihat sampai sejauh mana kunyit dapat menekan laju oksidasi kerupuk biji durian dan menentukan umur simpannya serta menentukan jenis kemasan yang tepat.