

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Tingkat perbandingan tepung ubi kayu dengan bubur kolang-kaling berpengaruh terhadap kadar air, protein, karbohidrat, kalsium, kekerasan, volume pengembangan dan daya serap minyak, dan tidak berpengaruh terhadap kadar abu, kadar lemak dan kadar serat kasar.
2. Berdasarkan uji organoleptik hedonik, kerupuk terbaik menurut panelis adalah perlakuan D dengan tingkat perbandingan 65% tepung ubi kayu:35% bubur kolang-kaling dengan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna 4,15, aroma 4,00, rasa 3,95 dan tekstur 4,15. Hasil pengujian terhadap perlakuan D diperoleh rata-rata nilai kadar air 11,35%, kadar abu 4,20%, kadar lemak 0,68%, kadar protein 7,00%, kadar karbohidrat 76,65%, kadar serat kasar 5,11%, kadar kalsium 114,38mg/100g, kekerasan 32,40 N/cm<sup>2</sup>, daya kembang 41,50% serta daya serap minyak 28,35%.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan hal yang dapat disarankan yaitu perlunya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengemasan yang cocok untuk kerupuk yang dibuat dari campuran tepung ubi kayu dengan bubur kolang-kaling.