

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Kerupuk ubi kayu Sumatera Barat memiliki nama, bentuk dan jenis pengolahan yang berbeda. Nama kerupuk ubi kayu Sumatera Barat sebagai berikut: Kerupuk *saruaso*, Kerupuk *piciak*, Kerupuk *laweh*, Kerupuk *kamang*, Kerupuk *pitalah*. Bahan pembuatan kerupuk ubi kayu yaitu bahan baku: ubi kayu, bahan tambahan: garam, bawang putih, udang rebon, daun bawang, daun salam, dan cabe kering.
2. Proses Pengolahan kerupuk ubi kayu Sumatera Barat dibedakan menjadi dua yaitu: (1) Bahan baku yang dikukus yaitu: Kerupuk *saruaso*, Kerupuk *kamang*, Kerupuk *pitalah*, dan Kerupuk *piciak*, (2) Bahan baku yang diparut terlebih dahulu yaitu Kerupuk *Laweh*.
3. Analisa sifat fisikokimia bahan baku, kerupuk ubi kayu mentah, dan kerupuk ubi kayu yang telah digoreng serta analisa kelayakan finansial sebagai berikut: (1) Analisa kerupuk ubi kayu mentah, analisa kadar air berkisar antara 8,3% - 9,2%, Kadar abu berkisar antara 2,4% - 3,3%, kadar lemak berkisar antara 0,35% - 0,75% dan kadar serat kasar berkisar antara 1,24% - 3,91%, (2) Analisa bahan baku ubi kayu, analisa kadar air berkisar antara 56,4% - 65,3%, kadar pati berkisar antara 20,7% - 32,3%, kadar amilosa 4,8% - 9,9%, (3) Analisa kerupuk ubi kayu yang telah digoreng meliputi analisa lemak dengan pengukuran berkisar 13,3% - 23,5%, analisa daya hasil kembang pengukuran berkisar 11,3% - 36,0 %, analisa daya serap minyak berkisar antara 12,9% - 23,15%, serta analisa kekerasan berkisar 61,29 N/cm² - 115,07 N/cm², (4) Analisa kelayakan finansial usaha kerupuk ubi kayu, semua usaha kerupuk ubi kayu Sumatera Barat layak untuk dilanjutkan karena telah memenuhi syarat yaitu NPV>0, IRR>1 dan BCR>1.

5.2 Saran

1. Sebaiknya dilakukan penambahan kandungan protein dalam bahan tambahan pembuatan kerupuk ubi kayu untuk menyempurnakan kandungan gizi pada kerupuk.