

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukann dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan suhu penggorengan hampa berpengaruh nyata terhadap kekerasan, lama waktu penggorengan, kadar air, serapan minyak, dan tekstur pada uji organoleptik keripik jantung pisang, tetapi tidak berbeda nyata terhadap rendemen, kadar abu, kadar serat pangan, total kalori, rasa, aroma, dan warna pada uji organolpetik.
2. Suhu penggorengan hampa yang disukai dalam pembuatan keripik jantung pisang berdasarkan uji organoleptik adalah pada perlakuan D (suhu 90°C) dengan nilai rata-rata warna 3,97; aroma 4,10; rasa 3,17 dan tekstur 3,97 dan pada uji randemen 13,56%, kekerasan 18,84 N/cm<sup>2</sup>, warna 81,13 °hue, lama waktu penggorengan 44 menit, kadar air 4,63%, kadar abu 8,36%, serapan minyak 49,17%, serat pangan 32,50%, total kalori 5,69 Kkal.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap keripik jantung pisang dengan penggorengan hampa perlu dilakukan penelitian lanjutan pendugaan umur simpan dan jenis kemasan untuk keripik jantung pisang.