

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi sodium metabisulfit memberikan pengaruh terhadap uji tekstur, nilai organoleptik warna, nilai organoleptik rasa kerupuk kulit dan tidak berpengaruh pada kadar protein dan nilai organoleptik aroma kerupuk kulit. Penggunaan konsentrasi sodium metabisulfit yang terbaik terdapat pada perlakuan B (0,15%) sodium metabisulfit memberikan hasil terbaik dengan kadar protein 69,80%, uji tekstur 82,49 N/cm², dan uji organoleptik warna 2,93 (agak disukai), rasa 2,87 (agak disukai), dan aroma 2,73 (agak disukai).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disarankan yaitu perlu dilakukannya penelitian yang lebih lanjut mengenai residu sulfit dan batas penggunaan aman sodium metabisulfit pada kulit.

