

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha keripik sanjai di kawasan Bukittinggi, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan keripik sanjai adalah ubi kayu varietas Darul Hidayah yang diperoleh dari Nagari Gaduik Kabupaten Agam, Kota Payakumbuh dan Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman, dengan umur panen 9-10 bulan atau 11-12 bulan. Teknologi pengolahan yang digunakan yaitu untuk pengirisan bahan baku menggunakan mesin pengiris dan untuk penggorengan menggunakan *tungku* (bahan bakar kayu) atau kompor (bahan bakar gas atau minyak tanah).
2. Pengujian mutu keripik sanjai menunjukkan nilai pengukuran kerenyahan berada direntang 50,36-58,33 N/cm<sup>2</sup>; kadar air 2,45-3,66%; kadar abu 1,44-2,22%; asam lemak bebas 0,28-0,41%; bilangan peroksida 0,16-0,43 meq/kg. Uji organoleptik menunjukkan produk terbaik terhadap warna dengan penggunaan ubi kayu pada umur 11-12 bulan, aroma dari penggorengan menggunakan *tungku* serta tekstur dan rasa dengan ubi kayu dari Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman pada umur panen 9-10 bulan. Kelayakan finansial usaha keripik sanjai di kawasan Bukittinggi menunjukkan bahwa usaha layak untuk dijalankan.
3. Penggunaan bahan baku ubi kayu dan pemilihan teknologi dalam pengolahan keripik sanjai dapat mempengaruhi mutu keripik sanjai yang dihasilkan serta aliran finansial usaha.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada usaha keripik sanjai di kawasan Bukittinggi, maka dapat disarankan untuk perlu dilakukan penelitian yang lebih mendalam tentang perbedaan ubi kayu yang digunakan pada pengolahan keripik sanjai dan teknik pemasaran yang digunakan dalam memasarkan produk keripik sanjai dari masing-masing usaha keripik sanjai.

