

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan suhu penggorengan hampa berpengaruh nyata terhadap nilai kekerasan, warna, lama waktu penggorengan, kadar air, kadar lemak, kadar kalsium, daya serap minyak, uji organoleptik (warna, rasa dan tekstur) dan berpengaruh tidak nyata terhadap rendemen, protein, dan aroma pada uji organoleptik.
2. Suhu penggorengan optimum dalam pembuatan keripik ceker ayam yaitu suhu 95°C. Hasil uji fisikokimia yaitu rendemen 30,33%, kekerasan 94,17 N/cm², warna 66,93 °Hue (*yellow red*), lama waktu penggorengan 107 menit, kadar air 2,78%, lemak 42,83%, protein 36,23%, kalsium 1,68%, asam amino 14,10%, daya serap minyak 33,02%. Hasil uji organoleptik yaitu warna 3,80 (biasa), aroma 3,97(biasa), rasa 3,93 (biasa), tekstur 3,73(biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang pemanfaatan kolagen dan kalsium ceker ayam dan pendugaan umur simpan, serta bioavailabilitas protein dari keripik ceker ayam.