

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan kulit kopi arabika pada kerupuk udang berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, daya kembang, daya serap minyak, kekerasan, organoleptik warna dan organoleptik rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, organoleptik aroma dan organoleptik tekstur.
2. Perlakuan terbaik kerupuk udang dengan penambahan kulit kopi arabika berdasarkan kandungan gizi dan penerimaan organoleptik didapatkan pada perlakuan B (penambahan kulit kopi arabika 3%) dengan nilai karakteristik kimia yaitu kadar air (7,38%), kadar abu (1,61%), kadar protein (14,04%), kadar lemak (12,46%), kadar serat kasar (3,76%) dan aktivitas antioksidan (19,49%). Karakteristik fisik berupa daya kembang (53,33%), daya serap minyak (16,76%) dan kekerasan (12,92 N/cm²). Karakteristik mikrobiologi berupa ALT (4,13 x 10³ CFU/g). Serta karakteristik sensori yaitu organoleptik warna (4,12 = suka), aroma (4,16 = suka), rasa (4,28 = suka) dan tekstur (4,16 = suka).

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat mengujikan analisis kimia pada kerupuk sebelum dan sesudah digoreng agar dapat diketahui perbandingan nilai gizi yang didapatkan serta penulis juga menyarankan untuk dapat meneliti lebih lanjut mengenai umur simpan dari kerupuk udang dengan penambahan kulit kopi arabika.