

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap produk *tortilla chips* berbahan baku tepung jagung dan berbagai jenis tepung ubi jalar dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Jenis tepung ubi jalar yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan *tortilla chips* memberikan pengaruh terhadap: kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, antosianin, bilangan peroksida, kekerasan, angka lempeng total dan organoleptik dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. *Tortilla chips* dengan penambahan tepung ubi jalar kuning dari segi organoleptik adalah produk yang paling baik.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk memperhatikan proses penyimpanan pada tepung ubi jalar yang dihasilkan sehingga kadar air pada tepung tidak meningkat dan bisa didapatkan produk *tortilla chips* yang lebih baik.

