

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan daun kunyit pada pembuatan kerupuk jagung berpengaruh nyata terhadap kadar abu, aktivitas antioksidan, rendemen, volume pengembangan, organoleptik warna, rasa dan tekstur tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, kadar lemak, daya serap minyak, FFA, kekerasan, dan organoleptik aroma.
2. Hasil penambahan daun kunyit yang baik dan dapat diterima dari hasil uji organoleptik yaitu dengan penambahan daun kunyit sampai 3%, dimana memiliki nilai kesukaan panelis terhadap warna 2,57, aroma 3,27, rasa 3,43 dan tekstur 3,80, dengan nilai kadar air 10,26%, kadar abu 3,35%, kadar lemak 5,08%, kadar protein 8,43%, kadar karbohidrat 72,88%, daya serap minyak 13,34%, bilangan FFA 0,14%, aktivitas antioksidan 20,43%, rendemen 46,34%, kekerasan 24,86 N/cm<sup>2</sup>, volume pengembangan 3,31%, dan angka lempeng total  $1,2 \times 10^4$  cfu/g.

### 5.2 Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya disarankan agar dilakukan pembuatan kerupuk dengan menggunakan pencampuran dari pencincangan daun kunyit.
2. Perlu adanya penambahan bahan lain untuk memperbaiki penampakan dan meningkatkan nilai warna kerupuk jagung yang telah dihasilkan.
3. dilakukan pembuatan kerupuk dengan pencampuran tepung yang mempunyai komponen amilopektin tinggi agar mendapatkan volume pengembangan yang lebih mengembang dan rasa yang lebih renyah.