

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan tepung rakik belut instan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengaruh perbandingan rasio tepung beras dan kalio belut menunjukkan hasil yang berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan uji sensori (aroma) tepung rakik belut instan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, uji sensori (warna, tekstur) tepung kue sapik instan, dan uji sensori (warna, rasa, tekstur) rakik belut.
2. Perlakuan 1 : 1 (tepung beras 150 g : kalio belut 150) yang dipilih sebagai perlakuan yang paling disukai panelis. Perlakuan ini memiliki kadar air (8,54 %), kadar abu (1,82 %), kadar protein (9,86 %), kadar lemak (9,10 %), uji sensori tepung rakik belut instan dengan nilai rata-rata warna (4,20), aroma (4,32) dan tekstur (4,24), dan uji sensori rakik belut dengan nilai rata-rata warna (4,00), rasa (4,12), tekstur (4,00).
3. Nilai tambah pada pembuatan tepung rakik belut instan dengan rasio perbandingan tepung beras dan kalio belut untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 181.287/kg tepung beras dengan rasio nilai tambah sebesar 53,79 %.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan penelitian lanjutan terkait umur simpan tepung rakik belut instan. Selain itu, perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait pengaruh suhu dan lama pengeringan tepung rakik belut instan ini