

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Kerupuk ampas tahu dengan penambahan tepung sagu berpengaruh nyata terhadap uji sensori tekstur, aroma, warna, dan rasa serta berpengaruh nyata terhadap uji daya serap minyak, volume pengembangan kerupuk, kekerasan kerupuk, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan karbohidrat kerupuk.
2. Penambahan tepung sagu sebanyak 12% (Perlakuan D) pada kerupuk merupakan perlakuan terbaik dengan hasil analisis daya serap minyak 46,44%, volume pengembangan kerupuk 8,18%, kekerasan kerupuk 39,90 N/cm², kadar air 10,01%, kadar abu 5,25%, kadar protein 7,74%, kadar lemak 1,86%, kadar karbohidrat 74,14%, tekstur 3,96 (suka), aroma 4,00 (sangat suka), warna 3,85 (suka), dan rasa 4,00 (sangat suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan pengeringan ampas tahu sebelum diolah menjadi kerupuk dan disarankan pembuatan kerupuk dilakukan dengan metode pengeringan yang berbeda.

