

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian kerupuk dengan menggunakan lumatan rumput laut adalah sebagai berikut:

1. Nilai karakteristik dari organoleptik pada kenampakan kerupuk dengan dari setiap perlakuan masih memenuhi standar SNI 2713.3:2009, kriteria nilai (9) dengan kenampakan utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan rata, warna putih, nilai aroma dengan kriteria (8-9) ikan dan rumput kurang kuat, ikan dan rumput laut kuat, tekstur dengan kriteria nilai (9) kering sangat getas, rasa dengan kriteria nilai (8-9) dengan spesifik rasa ikan dan rumput laut kurang kuat, ikan dan rumput laut kuat dan nilai daya kembang berkisar antara 37,53-49,75 %
2. Kadar air dengan kisaran nilai 3,96-5,56% pada kerupuk menggunakan lumatan tetelan Tuna Loin dan lumatan rumput laut masih memenuhi standar SNI 2713.3:2009, dan nilai protein 26,04-26,50%.

5.2 Saran

Berdasarkan Hasil penelitian penulis memberikan saran bahwa perlu ada uji lanjutan masa simpan terhadap produk kerupuk menggunakan lumatan tetelan tuna loin dan lumatan rumput laut dengan jumlah yang berbeda atau membuat kerupuk dengan menggunakan lumatan rumput laut .