

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa perlakuan penambahan daging ikan cakalang dari formula kerupuk ikan berpengaruh sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P > 0,01$) terhadap karakteristik organoleptik warna, aroma, rasa.
2. Perlakuan yang tepat dalam menghasilkan produk kerupuk yang baik terdapat pada perlakuan D dengan daging ikan cakalang 40% yang menghasilkan nilai rata-rata untuk setiap variabel yang diamati yaitu warna dengan nilai sebesar 4,7782 (sangat suka), aroma dengan nilai sebesar 4,600 (sangat suka), rasa dengan nilai sebesar 4,844 (sangat suka).

5.2. SARAN

Dari kesimpulan di atas disarankan dalam pembuatan pembuatan kerupuk jagung berbahan dasar jagung dengan fortifikasi daging ikan cakalang sebanyak 40% sehingga dapat menghasilkan produk kerupuk jagung dengan kualitas yang baik karna protein tinggi.