

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan dari karakteristik kadar air, daya kembang, dan organoleptik pada kerupuk menggunakan lumatan tetelan tuna loin. Pada pengujian kadar air sebelum digoreng dengan nilai berkisar 10,40-10,72 sedangkan setelah digoreng dengan nilai 3,88-4,73, pengujian daya kembang dengan nilai berkisar antara 25,71-42,02 % , dan pada uji organoleptik dengan menggunakan bahan baku tetelan tuna loin menunjukkan bahwa pada (kenampakan, aroma, tekstur dan rasa) parameter kenampakan yaitu.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan Hasil penelitian penulis memberikan saran bahwa perlu ada uji lanjutan yaitu pengemasan pada masa simpan kerupuk dan uji lanjutan ALT terhadap produk kerupuk menggunakan lumatan tetelan tuna loin yang dihasilkan sehingga dapat diketahui kelayakan mutu dan rentang waktu konsumsi.