

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan mengenai “Optimasi Penambahan Daging Ikan Kembung terhadap karakteristik kerupuk ubi kayu, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan daging ikan kembung berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap karakteristik kerupuk ubi kayu meliputi kadar air, kadar protein, daya kembang, warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Perlakuan penambahan daging ikan kembung sebesar 10% (P1) merupakan perlakuan terbaik karena menghasilkan karakteristik kerupuk ubi kayu yang paling disukai berdasarkan sifat fisik, kimia, dan organoleptik serta memiliki tingkat penerimaan panelis yang lebih baik dibandingkan perlakuan lainnya.

5.2 Saran

1. Penambahan daging ikan kembung sebesar 10% disarankan dalam pembuatan kerupuk ubi kayu karena menghasilkan karakteristik produk yang paling baik berdasarkan hasil penelitian.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan, kandungan gizi yang lebih lengkap, serta penggunaan jenis ikan atau tingkat penambahan yang berbeda untuk memperoleh mutu kerupuk ubi kayu yang lebih optimal.