

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- 1 Formulasi tepung jagung dan tepung tapioka berpengaruh sangat nyata ($\alpha = 0,01$) terhadap seluruh parameter sensorik kerupuk jagung, yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, dan kerenyahan.
- 2 Penerimaan sensorik panelis meningkat seiring bertambahnya proporsi tepung jagung dari P0 (0:100) hingga P3 (30:70), dan cenderung menurun atau stagnan pada penambahan tepung jagung lebih lanjut hingga P4 (40:60).
- 3 Formulasi terbaik dalam penelitian ini adalah P3, yaitu komposisi tepung jagung : tepung tapioka = 30 : 70, yang menghasilkan kerupuk jagung dengan skor penerimaan sensorik tertinggi pada seluruh parameter yang diuji (warna 4,62; aroma 4,67; rasa 4,82; tekstur 4,67; kerenyahan 4,71).
- 4 Hasil ini menunjukkan bahwa jagung dapat disubstitusikan ke dalam formulasi kerupuk berbahan dasar tapioka hingga proporsi 30% tanpa menurunkan, bahkan meningkatkan, tingkat penerimaan konsumen.

5.2 Saran

- 1 Perlu dilakukan pengukuran daya kembang dan analisis fisikokimia (kadar air, kadar pati, kadar amilosa-amilopektin) secara langsung untuk melengkapi data sensorik dan memperkuat penjelasan ilmiah mengenai hubungan antara komposisi tepung dengan karakteristik kerupuk jagung.
- 2 Perlu dilakukan uji lanjutan dengan variasi formulasi tepung jagung di sekitar 25–35% untuk mengetahui titik optimum yang lebih presisi.
- 3 Formulasi P3 (tepung jagung : tepung tapioka = 30:70) dapat direkomendasikan sebagai acuan bagi UMKM pangan yang ingin memproduksi kerupuk jagung dengan mutu sensorik yang baik.
- 4 Penelitian lanjutan disarankan turut menganalisis kandungan gizi (proksimat) produk akhir agar klaim nilai tambah gizi kerupuk jagung dapat didukung data empiris, bukan hanya estimasi dari literatur umum.