

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan proporsi daging ikan tuna pada ubi kayu yang berbeda dalam pembuatan kerupuk memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf 1 % ($P > 0,01$) karakteristik kerupuk dilihat rasa, warna, tekstur dan kerupuk yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik dari proporsi daging ikan tuna yang berbeda dalam pembuatan kerupuk terdapat pada perlakuan B dengan proporsi ubi kayusebanyak 10 % menghasilkan nilai rata-rata rasa kerupuk nilai rata-rata 4,822 (sangat suka), warna kerupuk nilai rata-rata 4,578 (sangat suka), dan tekstur kerupuk nilai rata-rata 4,711 (sangat suka).

5.2 Saran

Dari kesimpulan di atas maka disarankan bahwa dalam pembuatan kerupuk dengan menggunakan proporsi perlakuan, sebaiknya menggunakan daging ikan tuna dengan proporsi 10% sehingga tidak terlalu mempengaruhi sifat organoleptik dari pembuatan kerupuk daging ikan tuna dan dapat diterima oleh konsumen, karena mengingat kembali akan banyaknya populasi dari ikan tuna di Indonesia sangat besar khususnya di propinsi nusa tenggara timur (NTT).