

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari analisis dan pembahasan disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung umbut kelapa sawit dan tapioka berpengaruh terhadap kadar air, abu, lemak, serat, protein, daya serap minyak, dan kesukaan rasa, tetapi tidak berpengaruh terhadap kesukaan aroma, warna, testur kerupuk.
2. Variasi penambahan tepung tempe berpengaruh terhadap kadar air, abu, lemak, serat, protein, dan daya serap minyak, tetapi tidak berpengaruh terhadap kesukaan aroma, warna, rasa dan testur kerupuk.
3. Kesukaan keseluruhan kerupuk tertinggi 4,96 = agak suka terdapat pada perbandingan tepung umbut dan tapioka (A1=30:70%) dengan kadar air 10,6%, abu 1,55%, lemak 3,37%, serat 6,09%, protein 5,83%, daya serap minyak 2,68%. Kesukaan keseluruhan kerupuk tertinggi (4,86 = agak suka) terdapat juga pada variasi penambahan tepung tempe (B1 = 5%) dengan kadar air 9,86%, abu 1,17%, lemak 3,06%, serat 8,2%, protein 6,86%, daya serap minyak 1,86%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut analisis kimia komposisi tepung umbut kelapa sawit dan tepung tempe yang tepat agar kadar lemak, abu, dan serat yang dihasilkan dapat memenuhi Syarat SNI.