

BAB VI

SARAN DAN KESIMPULAN

A. Simpulan

1. Kombinasi tepung beras dan tepung tapioka pada perlakuan P1 dengan berat tepung beras 90 g tepung tapioka 10 g, P2 dengan berat tepung beras 80 g, tepung tapioka 20g, P3 dengan berat tepung beras 70 g, tepung tapioka 30 gr, P4 dengan berat tepung beras 60 g, tepung tapioka 40g, P5 dengan berat tepung beras 50g, tepung tapioka 50g.
2. Hasil uji organoleptik pada keripik kulit mangga yaitu tingkat kesukaan pada rasa 2,40-3,90 (tidak suka - suka), warna 3,40 – 3,62 (netral - suka), aroma 3,00 – 3,74 (netral - suka), tekstur 2,51 – 4,45 (netral - suka), mutu tekstur 1,71 – 2,9 (agak renyah - renyah), keseluruhan 2,46 – 4,50 (tidak suka - suka).
3. Hasil uji nilai gizi dari kulit mangga segar yaitu kapasitas antioksidan 325,7 mg/LGAEAC, vitamin C 5.169,4 mg/100ml, serat kasar 4,1707 %bb, dan kadar air 79,4789 %bb.
4. Hasil uji nilai gizi pada keripik kulit mangga yaitu antioksidan 532,19-929,98 mg/LGAEAC, kadar air 8,59-17,87 bb, vitamin C 737,81- 3775,2 mg/100ml, serat kasar 8,75 – 12,02 xbb.
5. Keripik kulit mangga dengan karakteristik paling diterima secara organoleptik adalah keripik kulit mangga pada perlakuan ketiga dengan kombinasi tepung beras 70 gr dan tepung tapioka 30 gr dengan karakteristik mutu tekstur 2,94 (renyah), warna 3,61 (suka), rasa 3,52 (suka), aroma 3,65 (suka), tekstur 4,48 (suka), penerimaan keseluruhan 4,50 (suka), kaps. Antioksidan 830,13 mg/L

GAEAC (tinggi), Vitamin C 1788,31mg/100ml (tinggi), kadar air 16,77 %bb (rendah), dan serat 12,02 %bb (tinggi).

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu

1. Dalam pembuatan keripik kulit mangga selanjutnya,peneliti menyarankan untuk menggunakan perlakuan ketiga dengan kombinasi tepung beras 70g dan tepung tapioka 30 g dimana dengan kombinasi tepung tersebut didapat hasil keripik kulit mangga dengan aroma yang bagus, rasa yang enak,warna yang menarik dan tekstur yang renyah .
2. Diharapkan dengan adanya produk keripik kulit mangga ini dapat dijadikan acuan bagi masyarakat untuk lebih mampu mengolah dan memanfaatkan bahan makanan menjadi makanan atau sekedar camilan yang memiliki nilai gizi tinggi yang dapat memnuhi kebutuhan gizi.