

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, hasil analisa data dan pembahasan dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil analisa sidik ragam perlakuan perbandingan daging keong mas dengan tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap mutu organoleptik rasa 3,04 – 3,97 (netral – suka), tekstur 3,18-3,52 (netral – suka), aroma 3,03-3,90 (netral – suka), warna 3,32-3,80 (netral – suka), penerimaan keseluruhan 3,53-3,87 (netral – suka), mutu aroma 1,14-2,00 (tidak amis – agak amis), mutu rasa 2,11-2,52 (agak gurih – gurih), serta mutu kerenyahan 2,42-2,69 (agak renyah – renyah) pada kerupuk keong mas.
2. Daya kembang kerupuk keong mas dengan perbandingan daging keong mas dengan tepung tapioka di dapatkan rata-rata pada perlakuan P1 (1:9) sebesar 197,90%, P2 (2:8) sebesar 215,35%, P3 (3:7) sebesar 218,66%, P4 (4:6) sebesar 178,81% dan P5 (5:5) sebesar 164,44%
3. Perlakuan perbandingan daging keong mas dengan tepung tapioka berpengaruh nyata pada kadar protein tetapi berpengaruh tidak nyata pada kadar air kerupuk keong mas. Kisaran kadar protein 3,50% - 8,80% dan kisaran kadar air 2,69% - 3,64%
4. Berdasarkan hasil uji organoleptik perlakuan terbaik adalah P4 4 : 6 (daging keong mas : tepung tapioka) dengan nilai kesukaan warna 3,97 (suka) dengan persentase 76,67%, tekstur 3,22 (netral) dengan persentase 42,22%, aroma 3,89 (suka) dengan persentase 72,22%, warna 3,32 (netral) dengan persentase 42,22%, penerimaan keseluruhan 3,87 (suka) dengan persentase 72,22%, mutu

aroma 1,56 (agak amis) dengan persentase 33,33% , mutu rasa 2,52 (gurih) dengan persentase 56,67%, serta mutu kerenyahan 2,69 (renyah) dengan persentase 61,11%

5. Berdasarkan kandungan gizi dengan pendekatan DKBM didapatkan dalam 100 g kerupuk keong mas digoreng mengandung energi sebesar 360,44 kal dan protein sebesar 4,7 g dan 1 porsi (30 g) kerupuk keong mas digoreng mengandung energi sebesar 103,136 kal dengan protein sebesar 3.27 g.

B. Saran

1. Adapun saran yang diberikan berdasarkan penelitian untuk pembuatan kerupuk keong mas sebaiknya dilakukan dengan perlakuan terbaik P4 pada perbandingan 4:6 (400 gram daging keong mas dengan 600 gram tepung tapioka).
2. Perlu diteliti lebih lanjut tentang kombinasi jenis tepung yang digunakan untuk menghasilkan bentuk dan warna kerupuk yang lebih baik.