

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- ❖ Penetapan kadar air pada kerupuk udang dari hasil pengujian yang dilakukan dengan metode *moisture balance tipe HG63* di peroleh kadar air rata-rata untuk sampel kerupuk udang adalah 7,335%. Menurut syarat mutu SNI 01-4308-1996 kerupuk udang adalah Memenuhi Syarat (MS). (Tabel 1.2).
- ❖ Penetapan kadar protein dilakukan dengan menggunakan metode semimikro kjeldahl. Berdasarkan hasil observasi dan perhitungan serta meratakan PK protein, maka nilai kadar persentase protein dari Sampel kerupuk udang adalah 3,6755%, Menurut syarat mutu SNI 01-4308-1996 kerupuk udang adalah Tidak Memenuhi Syarat (TMS). (Tabel 1.2).