

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Proses pengolahan keripik daun bayam terdiri dari beberapa proses pengolahan yakni, proses pemisahan batang dan daunnya, proses pencampuran adonan dengan cara manual, proses penggorengan, proses pendinginan, dan yang terakhir proses pengemasan.

Hasil uji mengenai tingkat kesukaan terhadap tekstur produk hasil KUBE Flamboyan lebih disukai dengan nilai rata-rata 4,32 atau setara dengan suka, dibandingkan dengan tekstur keripik daun bayam olahan eksperimen yang hanya mendapatkan nilai rata-rata 3,12 setara dengan biasa. Tingkat kesukaan pada rasa keripik daun bayam, hasil KUBE Flamboyan memiliki nilai rata-rata tertinggi yakni 3,84 setara dengan biasa, dibandingkan dengan hasil eksperimen yang hanya mendapatkan nilai rata-rata 2,80 setara dengan tidak suka. Tetapi, dilihat dari kesukaan warna, hasil eksperimen yang memiliki nilai rata-rata tertinggi yakni 2,72 setara dengan biasa, dibandingkan dengan hasil KUBE Flamboyan yang hanya mendapatkan nilai rata-rata 2,24 setara dengan tidak suka.

5.2. Saran

- Perlu adanya usaha perbaikan sanitasi, baik pekerja maupun alat dan bahan yang akan digunakan.
- Perlu adanya standar operasional prosedur pembuatan keripik daun bayam sehingga penambahan dan proses pengolahannya tidak berubah-ubah.