

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 KESIMPULAN**

- Pengolahan yang digunakan dalam proses penambahan *seasoning* rasa balado pada pembuatan kerupuk jagung yaitu meliputi persiapan bahan, jagung dijadikan sari jagung, pencampuran adonan, meratakan adonan, mengoleskan tepung terigu dipermukaan adonan, penggulungan adonan, pemotongan adonan, penggorengan, penirisan, penambahan *seasoning* rasa balado dan gula halus dan pengemasan.
- Hasil uji organoleptik terhadap rasa kerupuk jagung memiliki nilai rata-rata A= 6,26 B= 5,93 C=4,56. Warna A= 5,8 B= 5,73 C= 4,8. Kerenyahan A= 6,03 B= 6,06 C= 5,53 dengan kerupuk jagung A penambahan *seasoning* rasa balado, kerupuk jagung B penambahan gula halus, dan kerupuk jagung C original tanpa penambahan *seasoning* rasa balado dan gula halus.

#### **5.2 SARAN**

Pada proses pengolahan kerupuk jagung harus lebih memperhatikan prosedur kerja agar mendapatkan hasil yang maksimal. Dan kepada pemerintah yang terkait diharapkan dapat memberikan bimbingan kepada LKP Suka Maju untuk mengembangkan kerupuk jagung. Serta bagi mahasiswa agar lebih mengenal proses pembuatan kerupuk jagung dan dapat mengembangkannya.