

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **1.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa formula kerupuk ikan gabus terpilih yaitu perbandingan tepung sagu dan ikan gabus C (30:70) dengan menggunakan bumbu yaitu garam 5 %, bawang putih 5 %, gula 5 %, putih telur 30g % dan air 30 ml.

Karakteristik organoleptik terpilih berada pada kenampakan (utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan rata, warna cream kecoklatan), aroma (ikan kurang kuat), rasa (ikan kurang kuat) dan tekstur (kering, getas). Karakteristik kimia kerupuk terpilih mengandung air 5,175 %, abu 5,185%, protein 5,205 %, karbohidrat 88,625 %, dan lemak 1,02 %.

#### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan tepung yang berasal dari tepung lokal (tepung ubi jalar, tepung jagung, tepung nangka, tepung sukun dan lainnya) sebagai bahan pengikat serta lama penggorengan. Selain itu perlu adanya penelitian tentang pengemasan dan penyimpanan.