

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Hasil penelitian tentang karakteristik kerupuk berbahan dasar sagu (*Metroxylon* sp) yang disubstitusi dengan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada tahap formulasi hasil analisis organoleptik dengan nilai penerimaan terbaik pada rasa, tekstur, aroma dan warna pada formula tepung sagu 50% dan rumput laut 50%. Untuk kenampakan yang terbaik adalah sagu 70% dan rumput laut 30% dan yang formula terpilih pada produk ini adalah formula C (tepung sagu 50% dan rumput laut 50%).
2. Hasil karakteristik produk terpilih mengandung air 6,22%, kadar abu 3,59%, kadar protein 2,845%, kadar lemak 41,11%, kadar serat 6,245% dan karbohidrat 31,295%.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, maka disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang kandungan mineral, pengemasan serta umur simpan kerupuk terpilih yakni kerupuk dengan komposisi bahan rumput laut 50% dan tepung sagu 50% dan formulasi rumput laut 60% dan tepung sagu 40% .