

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pencampuran tepung tapioka dan tepung ceker ayam mempengaruhi sifat fisik pada kerupuk merah, semakin besar persentase pencampuran tepung ceker ayam, warna produk kerupuk merah yang akan semakin merah kekuningan (+++), aroma semakin sangat amis, rasa semakin gurih khas kerupuk merah (++) dan tekstur semakin tidak renyah.
2. Pencampuran tepung tapioka dan tepung ceker ayam tidak mempengaruhi sifat organoleptik pada warna, aroma, rasa, maupun
3. tekstur dari kerupuk merah, dari semua perlakuan yang terdiri dari enam skala dapat diterima oleh panelis.
4. Pencampuran tepung ceker ayam dan tepung tapioka pada produk kerupuk merah dapat meningkatkan kadar kalsium. Semakin besar persentase pencampuran tepung ceker ayam yang ditambahkan semakin tinggi kadar kalsium.

B. Saran

1. Produk kerupuk merah yang dapat dikembangkan adalah produk kerupuk merah dengan perlakuan B dan D, yaitu pencampuran tepung tapioka 97,5% dan tepung ceker ayam 2,5%, tapioka 92,5% dan tepung

2. ceker ayam 7,5%, hal ini disebabkan oleh sifat fisik kerupuk merah mendekati normal dan sifat organoleptik kerupuk merah baik, serta kadar kalsium nya yang paling tinggi.
3. Untuk peneliti selanjutnya bisa menggunakan pengolahan tepung ceker ayam, untuk solusi mengurangi minyak mungkin bisa dengan mengoven dengan waktu lebih dari 12 jam.

