

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

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

1. Terdapat pengaruh terhadap sifat fisik pada produk stick, semakin banyak pencampuran tepung udang rebon, warna produk stick semakin coklat, aroma semakin khas udang rebon, rasa semakin asin, dan tekstur semakin renyah.
2. Terdapat pengaruh yang signifikan tingkat kesukaan pada warna, rasa, dan tekstur variasi pencampuran tepung udang rebon terhadap sifat organoleptik pada produk stick. Stick dengan pencampuran tepung udang rebon yang paling disukai oleh panelis adalah produk stick dengan perlakuan 70% : 30%.
3. Terdapat pengaruh kadar protein pada produk stick, semakin tinggi campuran tepung udang rebon kadar protein yang ada semakin tinggi, yaitu sebesar 12,7675%.

#### **B. Saran**

1. Proses pembuatan tepung udang rebon sebaiknya direndam dengan air terlebih dahulu agar rasa asin pada udang rebon kering dapat berkurang.

2. Produk stick yang dapat dikembangkan adalah produk stick dengan perlakuan B, yaitu variasi pencampuran tepung terigu 70% dan tepung udang rebon 30% dan untuk mengoptimalkan kadar protein bisa ditambahkan pada perlakuan C, hal ini dikarenakan oleh sifat fisik stick dapat mendekati perlakuan kontrol dan sifat organoleptik stick cukup baik, serta kadar protein yang terkandung dalam kategori baik.
3. Perlu dilakukan penelitian selanjutnya dengan variabel umur simpan untuk menguji warna, aroma, rasa, dan tekstur yang terdapat pada produk stick.
4. Perlu dilakukan penelitian selanjutnya dapat meneliti kadar kalsium dari stick, hal ini dikarenakan dalam penelitian ini kadar kalsium stick belum diteliti.