

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penambahan tepung belut (*monopterus albus*) dalam produk kerupuk mempengaruhi karakteristik produk yang dihasilkan. Produk kerupuk hasil penambahan tepung belut ke dalam tepung tapioka dengan perbandingan komposisi massa 10:90 (kerupuk A) memiliki karakteristik aroma, warna, dan rasa yang lebih baik dari produk kerupuk dengan perbandingan komposisi massa 20:80 (kerupuk B) dan 30:70 (kerupuk C).

Produk kerupuk terfortifikasi tepung belut yang dihasilkan dianalisis kandungan gizinya meliputi karbohidrat, protein, lemak, air, dan mineral fosfor. Kandungan karbohidrat untuk produk kerupuk A, B, dan C (per 100 gram bahan) berturut-turut adalah 42,64 g; 37,32 g; dan 34,05 g. Kandungan protein untuk produk kerupuk A, B, dan C (per 100 gram bahan) berturut-turut adalah 8,37 g; 14,82 g; dan 19,74 g. Kandungan lemak untuk produk kerupuk A, B, dan C (per 100 gram bahan) berturut-turut adalah 2,44 g; 4,08 g; dan 5,87 g. Kandungan air untuk produk kerupuk A, B, dan C (per 100 gram bahan) berturut-turut adalah 8,34 g; 8,74 g; dan 8,87 g. Sedangkan kandungan mineral fosfor untuk produk kerupuk A, B, dan C (per 100 gram bahan) berturut-turut adalah 0,20 g; 0,38 g; dan 0,56 g.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan beberapa hal antara lain :

1. Sebaiknya dilakukan penelitian mengenai uji organoleptik terhadap produk kerupuk yang dihasilkan, agar dapat menjadi acuan dalam memperbaiki karakteristiknya
2. Sebaiknya dilakukan penelitian untuk menghilangkan bau belut pada produk kerupuk
3. Untuk melengkapi kandungan gizi produk kerupuk, maka sebaiknya dilakukan analisis kandungan vitamin dan mineral lain seperti kalsium dan besi terhadap produk kerupuk tersebut
4. Bagi konsumen, sebaiknya dalam pemilihan makanan diperhatikan kandungan gizi di dalamnya
5. Bagi produsen makanan, sebaiknya diperbanyak produksi makanan terfortifikasi bahan sumber kaya akan gizi seperti karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral.