

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Telah diproduksi kerupuk teri dengan perbandingan massa tepung tapioka dan tepung teri untuk per 100 gram bahan 90:10 (KT₁), 80:20 (KT₂), dan 70:30 (KT₃). Berdasarkan analisis protein dan fosfor yang telah dilakukan, kadar protein dari yang tertinggi untuk produk kerupuk yaitu KT₃ sebesar 19,22 g; kemudian KT₂ sebesar 14,77 g; dan KT₁ sebesar 11,87 g per 100 g bahan. Dan kadar mineral fosfor dari yang tertinggi ialah kerupuk KT₃ sebesar 550 mg; kemudian KT₂ sebesar 310 mg; dan KT₁ sebesar 300 mg per 100 g bahan. Kerupuk yang memiliki kandungan protein dan fosfor tertinggi ialah kerupuk KT₃.

Kandungan protein dalam kerupuk KT₃ lebih besar dibandingkan kerupuk ikan dan udang yang ada di pasaran, sedangkan untuk kerupuk KT₁ dan KT₂ kandungan proteinnya lebih kecil dibandingkan kerupuk ikan dan udang tersebut. Untuk kandungan mineral fosfor, kerupuk KT₁, KT₂, dan KT₃ mengandung lebih banyak fosfor dibandingkan kerupuk ikan di pasaran, tetapi kandungan fosfor dalam kerupuk udang di pasaran lebih besar dibandingkan kerupuk KT₁ dan KT₂, serta lebih kecil jika dibandingkan kandungan fosfor dalam kerupuk KT₃.

Hasil analisis kandungan gizi lain untuk produk kerupuk KT₁, KT₂, dan KT₃ per 100 g secara berturut-turut ialah kadar air sebesar 10,28 g; 7,40 g; dan 6,47 g; kadar abu sebesar 9,41 g; 14,01 g; dan 17,49 g; kadar karbohidrat sebesar

45,49 g; 35,46 g; dan 27,11 g; dan kadar lemak sebesar 1,22 g; 2,69 g; dan 3,95 g. Kadar abu dan kadar lemak bertambah seiring bertambahnya tepung teri. Sedangkan untuk kadar air dan kandungan karbohidrat menurun seiring bertambahnya penambahan tepung teri atau berkurangnya jumlah tepung tapioka.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan beberapa hal antara lain :

1. Sebaiknya, dapat dilakukan penelitian lanjutan untuk menguji karakteristik produk kerupuk yang dihasilkan secara organoleptik sehingga dapat menjadi acuan dalam memperbaiki aroma, rasa dan teksturnya.
2. Sebaiknya dikembangkan suatu metode dalam produksi kerupuk teri untuk mengurangi rasa pahit pada ikan teri
3. Sebaiknya dilakukan analisis kandungan vitamin dan mineral lain terhadap produk kerupuk hasil fortifikasi ikan teri untuk menyempurnakan penelitian ini.

