

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Kualitas kerupuk dengan perbandingan kerang air tawar dan ikan yang berbeda-beda menghasilkan kualitas kadar protein yang berbeda.
2. Komposisi kerang air tawar yang paling optimal adalah perlakuan dengan komposisi kerang air tawar 25% dan ikan tenggiri 75% dengan menghasilkan kadar protein 12,48%.
3. Mutu organoleptik yang paling bagus terdapat pada P1 dengan tiga kategori, yaitu rasa, aroma dan kerenyahan. Sementara warna kerupuk yang paling bagus ialah kerupuk dengan komposisi kerang 0% (P0 kontrol).

#### **5.2 Saran**

1. *Booklet* pembuatan kerupuk dapat dijadikan media informasi yang dapat digunakan sebagai media pembelajaran berbasis kewirausahaan.
2. Pembuatan kerupuk berbahan kerang dapat lebih dikembangkan agar menghasilkan kerupuk dengan kualitas yang lebih bagus lagi terutama dalam segi warna.