

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan Konsentrasi NaOH pada tepung kulit udang berpengaruh nyata terhadap Kadar abu, kadar N, nilai L* dan a* pada uji warna namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air, kadar lemak, protein, kelarutan dan nilai b* pada uji warna.
2. Karakteristik tepung kulit udang terbaik terdapat pada perendaman dengan larutan NaOH konsentrasi 0,25 M yang memiliki karakteristik kadar air 5,48%, kadar abu 27,13 %, kadar protein 1,06 % kadar N 25,2%, kadar lemak 1,55 %, kelarutan pada ph 4 4,66% , pada ph 5 3,4%, pada ph 6 3,56%, pada ph 7 3,1%, nilai L* 48,33 nilai a* 12,45 dan nilai b* 23,05.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan perlakuan sehingga tepung yang dihasilkan memiliki kelarutan yang tinggi dan perlu dilakukan proses untuk mengubah warna tepung menjadi lebih putih. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaplikasian tepung kulit udang pada bioplastik.