

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbandingan ampas tahu dan tepung terigu berpengaruh nyata terhadap kadar air dan berpengaruh sangat nyata terhadap warna, tekstur, aroma, rasa, penerimaan keseluruhan dan penerimaan keseluruhan perbandingan jamak.
2. Perbandingan yang tepat dalam pembuatan kerupuk pangsit ampas tahu terbaik pada perlakuan perbandingan ampas tahu dan tepung terigu 50% : 50% (P3) dengan kadar air 3,12%, kadar protein 8,34%, warna 2,48 (agak kuning), aroma 3,24 (agak beraroma ampas tahu), tekstur 4 (renyah), rasa 3,72 (agak terasa ampas tahu hampir terasa ampas tahu), penerimaan keseluruhan 4,24 (suka) dan penerimaan keseluruhan perbandingan jamak 5,16 (agak lebih disukai dari R).

5.2 Saran

Dalam pembuatan kerupuk pangsit ampas tahu dan tepung terigu sebaiknya menggunakan perbandingan ampas tahu dan tepung terigu 50% : 50%.