

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan analisis TBA, keripik kulit lele yang disimpan pada 29 hari dengan perlakuan dengan pengeringan dan tanpa pengeringan masih belum melewati angka batas maksimal yang ditetapkan yakni 0,2 – 6,3 mg malonaldehid/kg sampel.
2. Pada dua macam perlakuan dengan pengeringan dan tanpa pengeringan keripik kulit lele memiliki hasil yang berbeda nyata pada atribut warna, aroma, tekstur dan rasa dalam hal ini panelis menyukai keripik kulit lele dengan faktor dengan pengeringan.
3. Pada uji TBA, didapatkan hasil fluktuatif dikarenakan faktor lama penyimpanan dan faktor perlakuan pengeringan. Angka TBA pada kedua jenis keripik kulit lele menunjukkan nilai tertinggi pada penyimpanan hari ke 15. Keripik kulit lele dengan metode dengan pengering nilainya 0,36 mg malonaldehid/kg sampel, sedangkan keripik kulit lele dengan metode tanpa pengering nilainya 0,28 mg malonaldehid/kg sampel.

### **B. Saran**

Dalam penelitian ini setelah dilakukan penyimpanan terhadap keripik kulit lele sampai kondisi kritis keripik kulit lele banyak mengalami kerusakan fisik yaitu mudah patah atau remuk pada pengemasan dan penyimpanana. Maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui variasi dan ketebalan pengemasan yang sesuai dengan kondisi keripik kulit lele.