

SIFAT DAN KONDISI KRITIS KERIPIK BELUT

(Monopterus Albus)

SKRIPSI



**UNIVERSITAS
MERCU BUANA
YOGYAKARTA**

Oleh

YASINTA VINDA SAPUTRI

13031006

Kepada

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS AGROINDUSTRI

UNIVERSITAS MERCU BUANA

YOGYAKARTA

Mei, 2017

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa sifat dan kondisi kritis keripik belut adalah sebagai berikut :

1. Keripik belut selama penyimpanan mengalami perubahan sifat yaitu terjadinya perubahan aroma menjadi bau tengik.
2. Hasil uji inderawi menunjukkan bahwa sifat kritis keripik belut ditandai dengan bau tengik.
3. Kondisi kritis keripik belut yang mulai ditolak oleh panelis ditandai dengan tercapainya kadar air kritis sebesar 7,78 %bk, angka TBA sebesar 1,70 mg malonaldehid per kg bk sampel, dan mempunyai nilai tekstur sebesar 3,25 kg.

B. Saran

Dalam penelitian ini keripik belut selama penyimpanan disimpan tanpa dikemas oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penyimpanan keripik belut dikemas dengan plastik yang mempunyai permeabilitas terhadap oksigen yang rendah.