

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 2. Kesimpulan Umum

Pembuatan produk kerupuk udang dilakukan dengan adanya penambahan variasi kulit udang dengan persentase 0,5%, 10%, dan 15% dan penambahan bahan tambah pangan STPP dengan persentasi 0,25% dan 0,5%. Kerupuk udang yang paling disukai panelis yaitu dengan variasi kulit 5% dan STPP 0,25%

#### 3. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan variasi kulit udang dan STPP berbeda nyata terhadap sifat fisik, kimia, tingkat kesukaan kerupuk udang yang dihasilkan, jika komposisi udang dan kulit udang lebih besar dari komposisi tepung tapioka maka kerupuk udang yang dihasilkan memiliki tingkat pengembangan yang kecil. Kerupuk udang yang paling disukai yaitu variasi kulit 5% dan STPP 0,25%
- b. Berdasarkan hasil analisa yang telah dilakukan, persentase kerupuk udang terbaik yaitu dengan variasi kulit udang 5% dan STPP 0,25% dengan kandungan kadar air 5,27%, kadar abu 2,69%, kada protein 8,58%, lemak 10,29, serat kasar 7,45%, karbohidrat 53,69 dan energy 445,17 kkal. Analisa dilakukan menggunakan pengujian organoleptik dengan metode uji *ranking*.

## **B. Saran**

1. Sebaiknya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk kerupuk udang karena pada penelitian ini proses pembuatan kerupuk udang belum menghasilkan hasil yang maksimal
2. Sebaiknya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan-kandungan kulit udang dengan variasi produk lainnya sehingga dapat memanfaatkan limbah kulit udang dengan baik dengan memiliki nilai jual karena di Indonesia setiap tahunnya sekitar 60.000 ton