

## V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menguraikan tentang : (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan hasil, yaitu:

1. Formulasi optimal yang diperoleh dari program design expert metode mixture d-optimal yaitu dengan komposisi variabel berubah jagung 45,000%, tepung singkong modifikasi *autoclaving-cooling cycle* 12,438%, dan isolat soy protein 6,172%. Variabel tetap yaitu rumput laut 29,11% dan tepung tapoika 7,28%.
2. Hasil analisis dari formulasi optimal yang diprediksikan oleh program *design expert* metode *mixture d-optimal* terhadap respon kimia yaitu memiliki kadar OHC (*oil holding capacity*) 11,16%, kadar protein 8,87%, respon organoleptik yaitu warna 4,5; aroma 4,2; rasa 4,1; tekstur renyah 4,1 dan *overall* 4,3.
3. Berdasarkan hasil analisis laboratorium dapat diketahui bahwa tortilla *chips* memiliki kadar air sebesar 9,00%, kadar abu 2,11%, kadar protein 8,73%, kadar lemak 9,34%, kadar karbohidrat (*by difference*) 62,73%, kadar *oil holding capacity* 11,54%, dan kadar serta kasar 8,09%.

### 3.2. Saran

Adapun saran yang perlu diperhatikan dalam penelitian ini, diantaranya:

1. Dari proses nikstamalisasi jagung perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai jenis larutan alkali yang berbeda.

2. Perlu pengkajian lebih lanjut mengenai umur simpan dan cara pengemasan produk yang baik untuk meningkatkan kualitas.