**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

**5.1 Kesimpulan**

 Berdasarkan hasil penelitian “Pengaruh Perbandingan Tepung Udang Rebon dengan Tepung Kacang Koro Pedang Terhadap Karakteristik Kerupuk Udang Rebon” maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Penelitian pendahuluan tepung udang rebon menghasilkan kadar air sebesar 6,75% dan kadar protein 48,54% sedangkan tepung kacang koro menghasilkan kadar asam sianida sebesar 12,81%, kadar air 6,97%, kadar protein 18,93 dan kadar pati 19,58%.
2. Perbandingan tepung udang rebon dengan tepung kacang koro berpengaruh terhadap respon fisik yaitu persen (%) pengembangan, respon kimia meliputi kadar air, kadar protein dan kadar pati serta berpengaruh terhadap respon organoleptik meliputi atribut warna, rasa, aroma dan kerenyahan

**5.2. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut :

1. Penambahan tepung tapioka sebaiknya dilakukan sedikit demi sedikit agar proses pengulenan adonan menjadi kalis secara merata.
2. Proses penggorengan sebaiknya dilakukan dengan teknik pencelupan minyak panas agar proses pengembangan menjadi maksimal.
3. Perlu adanya alat pemotong adonan kerupuk agar menghasilkan kerupuk dengan tebal yang lebih seragam.
4. Berdasarkan uji skoring dan rengking, direkomendasikan bahwa perlakuan terpilih adalah a3 (1:2) dengan kadar air sebesar 3,81%, kadar protein 5,03% dan kadar pati 33,62%.