

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Perbedaan Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning berpengaruh nyata terhadap nilai kadar lemak, kadar protein, kadar air, kadar karbohidrat, kadar abu, uji kerapuhan dan uji betakaroten.
2. Berdasarkan uji organoleptik kerupuk pangsit goreng terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna produk yang paling disukai adalah perlakuan B dengan substitusi tepung labu kuning 5%.
3. BEP berdasarkan unit pada kerupuk pangsit goreng adalah 866,1 unit sedangkan BEP berdasarkan rupiah adalah Rp 8.660.724.,

5.2 Saran

1. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menggunakan jenis kemasan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan kerupuk pangsit.
2. Disarankan menggunakan labu kuning yang tidak terlalu masak agar memudahkan dalam proses pengeringan.