

BAB V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Jenis bumbu yang paling disukai oleh panelis berdasarkan hasil uji organoleptika adalah pada perlakuan B (Pedas) dengan rata-rata skor rasa 4,40, aroma 4,25, tekstur 4,40 warna 4,40.
2. Berdasarkan Sifat fisik kerapuhan 46,8N dan rendemen 40,83% dan sifat kimia kadar air 2,82% (matcha), protein 51,89% (asam manis), kadar abu 0,02% (pedas), kadar lemak 0,10% (pedas), karbohidrat 25,26% (matcha).
3. BEP berdasarkan unit pada keripik ubi jalar adalah 123,61 unit produk sedangkan BEP berdasarkan Rupiah adalah Rp. 1.471.389,65

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka disarankan untuk peneliti selanjutnya:

1. Dilakukan penelitian lebih lanjut tentang proses pengolahan pembuatan keripik sehingga menghasilkan karakteristik keripik yang baik.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai lama proses penggorengan untuk mengetahui karakteristik keripik ubi jalar putih.