

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisa statistik kerupuk keong sawah, diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi tepung tapioka dan tepung keong sawah dengan penambahan natrium bikarbonat terhadap parameter, kadar air, kadar abu, daya kembang, dan daya patah tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) terhadap parameter kadar protein, kadar lemak, kadar pati, dan karbohidrat *by different*
2. Berdasarkan hasil analisa keputusan, kerupuk keong sawah dengan perlakuan proporsi tepung tapioka dan tepung keong sawah (75:25) dengan penambahan natrium bikarbonat (0,9%) merupakan perlakuan terbaik dengan parameter kadar air 9,94%, kadar abu 0,974%, kadar protein 6,17%, kadar lemak 0,46%, kadar pati 63,08%, karbohidrat *by different* 82,04%, daya kembang 65,72%, daya patah 7,49%, dan nilai organoleptik berdasarkan parameter rasa 2,90 (biasa), warna 3,95 (suka), aroma 3,25 (biasa), kerenyahan 3,20 (biasa).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui lama penyimpanan kerupuk keong sawah dengan proporsi tepung tapioka dan tepung keong sawah dengan penambahan natrium bikarbonat.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki warna kerupuk keong sawah agar lebih menarik perhatian konsumen.