

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Perlakuan proporsi tepung jagung tambin : tepung sagu dengan penambahan tepung udang rebon berinteraksi nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kekerasan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar pati *tortilla chips* yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik dari penelitian ini adalah *tortilla chips* dengan perlakuan proporsi tepung jagung tambin : tepung sagu (95:5) dengan penambahan tepung udang rebon 2,5%. Perlakuan tersebut menghasilkan kadar air 6,04%; kadar abu 2,80%; kadar protein 6,91%; kadar lemak 3,62%; kadar pati 60,45%; kekerasan 356,17gf dan hasil organoleptik rata-rata menunjukkan skor kesukaan rasa 4,20 (suka); aroma 3,53 (agak suka), warna 4,10 (suka); serta tekstur 3,47 (agak suka), kadar betakaroten 16,27mg/100g dan kalsium sebesar 125,8mg/100g