

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Hasil analisa *tortilla chips* dapat diketahui bahwa terdapat pengaruh yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) pada perlakuan proporsi tepung jagung kuning dan tepung jewawut dengan penambahan tepung keong sawah terhadap parameter kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar karbohidrat, daya patah, dan kalori.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada *tortilla chips* dengan proporsi tepung jagung kuning dan tepung jewawut (60:40) serta penambahan tepung keong sawah sebanyak 30% yang menghasilkan produk dengan karakteristik kadar air 4,03%, kadar abu 3,91%, kadar protein 13,97%, kadar lemak 16,08%, kadar karbohidrat 62,02%, kalori 448,65 kkal, daya patah 10,04 N, kadar kalsium 951,38 mg/100 gr dan kadar zat besi 37,58 mg/100 gr, serta atribut sensori yang didapatkan adalah rasa asin 3,50 (intensitas rendah), rasa gurih 5,50 (intensitas sedang), aroma gurih 5,50 (intensitas sedang), warna kuning kecokelatan 6,21 (intensitas tinggi) dan kerenyahan 8,07 (intensitas tinggi).

### B. Saran

Diperlukan penelitian menggunakan bahan yang tidak mengandung serat tinggi untuk memperoleh produk untuk pencegahan stunting yang lebih optimal.