

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada kerupuk biji durian, maka kesimpulan yang didapat sebagai berikut :

1. Perlakuan dengan menambahkan 45% pasta biji durian dan 55% tepung terigu menghasilkan kerupuk biji durian yang terbaik.
2. Berdasarkan hasil uji hedonik kerupuk biji durian yaitu warna 60% panelis menyatakan suka, rasa 68% panelis menyatakan sangat suka, aroma 52% panelis menyatakan sangat suka, dan tekstur 60% panelis menyatakan suka. Hasil uji mutu hedonik diperoleh warna 100% panelis menyatakan suka kuning cerah, rasa 60% panelis menyatakan suka gurih, aroma 100% panelis menyatakan suka aroma tidak terasa biji durian, dan tekstur 52% panelis menyatakan suka amat sangat renyah.
3. Formula terbaik berdasarkan hasil penelitian yaitu kerupuk (45% biji durian dan 55% tepung tapioka) warna rerata 4,00, rasa rerata 4,68, aroma rerata 4,48, dan tekstur rerata 4,32. Hasil uji mutu hedonik diperoleh warna putih kekuningan rerata 4,00, rasa gurih rerata 4,00, aroma tidak terasa biji durian rerata 5,00, dan tekstur sangat renyah rerata 4,48.
4. Kandungan zat gizi pada 100gr kerupuk (45% pasta biji durian) dengan kode F2 melalui uji proksimat diperoleh kadar lemak total 8,90 gram, kadar protein 4,12 gram, kadar karbohidrat 64,0 gram, kadar air 3,92 gram, kadar abu 2,26 gram, dan serat kasar 16,8 gram.

## 5.2 IMPLIKASI

1. Pembuatan kerupuk biji durian dapat membantu penanggulangan hasil limbah yang tak terpakai menjadi bahan pangan yang memiliki nilai ekonomi dan penambahan zat gizi pada produk olahannya sehingga dapat membantu perekonomian Indonesia.
2. Hasil penelitian dilihat dari pemanfaatan hasil yang tidak terpakai yang kaya akan zat gizi yakni biji durian yang sebagian kecil masyarakat mengkonsumsinya hanya dengan direbus, dibakar, dan digoreng. Kini bisa dikreasikan menjadi makanan yang memiliki nilai ekonomi yaitu dibuat menjadi olahan kerupuk dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Dimana proses pengolahan dapat digunakan dengan peralatan yang sederhana dan tidak memerlukan alat-alat canggih.
3. Kandungan gizi kerupuk biji durian dengan penambahan 45% pasta biji durian yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat sudah memenuhi syarat mutu kerupuk non protein SNI No. 0272-2000.

## 5.3 SARAN

1. Disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat menambahkan variasi bahan baku lainnya yang aman dan kaya akan sumber zat gizi lainnya yang dapat menambah cita rasa pada kerupuk.
2. Disarankan untuk penelitian selanjutnya untuk melakukan uji laboratorium terhadap kadar vitamin dan mineral lainnya yang dapat di klaim sebagai olahan kerupuk kaya akan sumber zat gizi.

3. Pada sentra-sentra produksi durian di Sumatera Utara agar meningkatkan pengolahan biji durian yang tak terpakai menjadi olahan makanan salah satunya olahan kerupuk dalam upaya meningkatkan nilai ekonomi dan nilai jual terhadap limbah tersebut.

