

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Pada penelitian ini dengan judul pengaruh penambahan konsentrasi *sodium tripolyphosphate* (stpp) pada pembuatan kerupuk ikan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan *Sodium Tripolyphosphate* pada pembuatan kerupuk ikan dapat berpengaruh terhadap organoleptik dan kimia. Pada organoleptik semakin tinggi konsentrasi STPP tidak memberikan pengaruh pada warna dan rasa sedangkan pada aroma dan tekstur memberikan pengaruh ada perbedaan disetiap perlakuannya. Di uji kimia semakin tinggi konsentrasi STPP yang ditambahkan memberikan pengaruh pada kadar air, kadar protein dan daya kembang.
2. Konsentrasi STPP yang baik dan disukai berada pada konsentrasi 0,4% karena pada konsentrasi tersebut mendapatkan nilai organoleptik yang paling baik.

5.2. Saran

1. Pembuatan produk kerupuk ikan ini dapat dilakukan analisis lebih lanjut untuk mengetahui analisis kimia lainnya seperti kadar lemak, umur simpan dan kadar abu.
2. Melakukan pembuatan kerupuk ikan dengan konsentrasi > 0,5% untuk mengetahui hasil atau organoleptik yang optimal.
3. Bisa melakukan pembuatan kerupuk ikan dengan konsentrasi yang sama tetapi menggunakan perbandingan pengeringan buatan dengan pengeringan alami untuk mengetahui hasil atau organoleptik yang optimal.
4. Dapat mengedukasi masyarakat tentang menggantikan penggunaan bleng/boraks diganti dengan STPP pada pembuatan kerupuk ikan.
5. Memberikan informasi kepada UMKM pengusaha kerupuk untuk menggunakan bahan tambahan makanan STPP pada pembuatan kerupuk ikan.

