

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Tepung sagu mengandung pati yang tinggi yang cocok digunakan sebagai bahan pengikat pada adonan kerupuk, sedangkan ikan gabus berperan penting dalam memperbaiki nilai gizi kerupuk ikan.
- Penambahan tepung sagu sampai 100% dapat meningkatkan kadar air sebelum kerupuk digoreng, karbohidrat, serat kasar, dan total kalori kerupuk.
- Penambahan ikan gabus sampai 45% dapat meningkatkan kadar air setelah kerupuk digoreng, protein, lemak, dan abu kerupuk ikan.
- Formulasi kerupuk ikan gabus terbaik berdasarkan hasil analisa sensori yaitu kerupuk dengan perbandingan antara tepung sagu dan ikan sagu (70:30).

5.2. Saran

- Diperlukan adanya penelitian lanjutan mengenai pemanfaatan tulang ikan gabus sebagai bahan tambahan pada pengolahan kerupuk ikan gabus.

