

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

- Penambahan terasi hingga 15% meningkatkan pengembangan kerupuk terasi.
- Penambahan terasi hingga 15% menurunkan *break strength* (tekstur) kerupuk terasi.
- Warna yang dihasilkan kerupuk terasi T3 lebih gelap dibandingkan kerupuk kontrol T0.
- Penambahan terasi hingga 15% dapat dapat meningkatkan, kadar air kerupuk terasi sebelum digoreng, kadar air kerupuk terasi sesudah digoreng, lemak dan protein.
- Formulasi kerupuk terasi terbaik dan disukai oleh panelis berdasarkan hasil analisis sensori yaitu kerupuk dengan penambahan 15% terasi dan tepung tapioka 100%.

### **5.2. Saran**

- Diperlukan adanya penelitian lanjutan mengenai pengujian umur simpan pada kerupuk terasi.

