

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Kulit *creamy crepes* bisa mempertahankan kualitasnya baik secara kimia dan sensori dengan adanya penambahan bahan penstabil.
- Penambahan hidrokoloid dan amilopektin pada pembuatan sampel kulit *creamy crepes* akan meningkatkan nilai *Aw*, *Tensile Strength*, dan kadar air produk
- CMC 1,75% memberikan hasil pengukuran paling baik untuk parameter *Aw*, *Tensile Strength*, dan Kadar Air
- Semakin tinggi konsentrasi penstabil yang ditambahkan, nilai *Aw*, *tensile strength*, dan kadar air akan semakin meningkat
- Suhu penyimpanan memiliki pengaruh terhadap nilai *Aw*, *tensile strength* dan Kadar Air sampel
- Semakin rendah suhu penyimpanan, maka nilai *Aw*, *tensile strength*, dan kadar air akan semakin rendah
- Kulit *creamy crepes* dengan penambahan tepung ketan dengan konsentrasi 5%; tepung tapioka konsentrasi 5% dan karagenan dengan konsentrasi 0,8% merupakan sampel yang mendapat score paling tinggi untuk uji sensori penyimpanan 3 hari *chiller* (suhu 3°C)
- Kulit *creamy crepes* dengan penambahan tepung tapioka dengan konsentrasi 5%; tepung tapioka konsentrasi 10% dan karagenan dengan konsentrasi 0,6% merupakan sampel yang paling mendapat score paling tinggi untuk uji sensori penyimpanan 3 minggu *freezer* (suhu -21°C)
- Hasil analisa sensori menunjukkan antar sampel tidak memiliki perbedaan signifikan pada masing-masing parameter.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh jenis dan konsentrasi penstabil yang digunakan terhadap kualitas kulit *creamy crepes* selama penyimpanan.
- Perlu dilakukan perbaikan metode serta waktu pengambilan sampel yang diharapkan mampu mendetailkan hasil yang diperoleh
- Perlu dilakukan perbaikan dalam waktu pembuatan sampel yang diharapkan mampu mendetailkan hasil yang diperoleh

