

## 6. KESIMPULAN

### 6.1. Kesimpulan

- Kerupuk kolang-kaling dengan penambahan pewarna alami terdapat perbedaan sifat fisikokimiawi.
- Penambahan pewarna alami pada kerupuk kolang-kaling menyebabkan peningkatan kandungan kimia (air, abu, lemak, dan protein) daripada kerupuk kontrol.
- Berdasarkan tekstur, aroma, rasa, dan *overall*, kerupuk pewarna alami labu kuning menjadi kerupuk yang paling disukai oleh panelis dengan kandungan lemak yaitu 27,31%, kandungan protein sebesar 1,12%, kadar abu sebesar 1,28%, dan karbohidrat sebesar 67,15%.
- Umur simpan kerupuk kolang-kaling dengan penambahan pewarna labu kuning pada suhu 30°C adalah 18 hari.

### 6.2. Saran

- Proses penjemuran dan penggorengan mengakibatkan aktivitas antioksidan menjadi lebih rendah sehingga perlu dilakukan cara meminimalkan penurunan antioksidan.