

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Simpulan yang didapat berdasarkan hasil analisis produk karakteristik kimia dan sensoris kerupuk pasir keong sawah (*pilla ampullacea*) sebagai cemilan sehat sumber protein adalah sebagai berikut:

- a. Pembuatan tepung keong sawah dilakukan dengan cara perendaman keong sawah selama 24 jam, lalu dibersihkan hingga bersih dari kotorannya dan dibuang cangkang, lalu direbus selama 1 jam, selanjutnya daging dipisahkan dari cangkangnya, giling daging keong sawah sampai halus dengan *food processor*, lalu dioven selama 7-8 jam hingga kering, lalu haluskan lagi dengan *food processor*, terakhir diayak dengan *siever* ukuran 60 *mesh*
- b. Kerupuk keong sawah dibuat dengan tiga formula dengan bahan dasar keong sawah, tepung tapioka, air dan bumbu. Bahan tepung keong sawah pada masing masing formula sebanyak 40 g pada F1, 60 g pada F2 dan 80 g pada F3.
- c. Tepung keong sawah ditambahkan tepung tapioka dan bumbu, lalu dicampur dengan air dan diaduk hingga mengental lalu diuleni, dibentuk lenjer dan dikukus selama 30 menit, selanjutnya dipotong dengan ketebalan 2 - 3 milimeter, dan dipaparkan ke matahari sepanjang 2 - 3 hari sampai kerupuk kering dan terakhir kerupuk disangrai menggunakan pasir dengan suhu 140°C selama 25 detik.
- d. Kerupuk keong sawah dengan bahan dasar keong sawah memiliki pengaruh nyata ($p < 0,05$) pada tingkat kesenangan panelis berdasarkan uji hedonik, tingkat kesukaan warna berbeda nyata pada F1 dan F2 yaitu ($p=0,005$) serta F3 dan F1 yaitu ($p=0,000$),

tingkat kesukaan aroma berbeda nyata pada F1 dan F2 ($P=0,000$) serta F3 dan F1 yaitu ($p=0,000$), tingkat kesukaan tekstur berbeda nyata pada F1 dan F2 yaitu ($p=0,04$) serta F3 dan F1 yaitu ($p=0,00$).

- e. Formula terpilih yang diperoleh dari metode perbandingan bayes adalah kerupuk keong sawah F1 dengan bahan keong sawah sebanyak 40 g Kerupuk keong sawah dengan bahan dasar keong sawah menunjukkan hasil analisis kimia yaitu uji proksimat sebagai berikut: kadar air 2,76%; kadar abu 12,45%; kadar protein 7,43%; kadar lemak 1,72%; kadar karbohidarat 75,62% dan energi total 347,76%.

V.2 Saran

Butuh dilaksanakan studi terusan mengenai kuantitas abu pada kerupuk keong sawah agar aman dikonsumsi oleh konsumen. Perlu dilakukan analisis fisik untuk mengetahui daya kembang serta tekstur dari kerupuk keong sawah. Selain itu, perlu dilakukan pengembangan mutu produk agar memiliki mutu produk yang bernilai baik.