

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian kandungan gizi dan tingkat kesukaan kerupuk lemi rajungan (*portunus pelagicus*) berbahan tepung mocaf dan tepung tapioka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kandungan protein pada kerupuk lemi rajungan (*portunus pelagicus*) berbahan tepung mocaf dan tepung tapioka sebanyak 4,390 %. Kandungan karbohidrat pada kerupuk lemi rajungan (*portunus pelagicus*) berbahan tepung mocaf dan tepung tapioka sebanyak 54,49%. Kandungan lemak pada kerupuk lemi rajungan (*portunus pelagicus*) berbahan tepung mocaf dan tepung tapioka sebanyak 30,09%.
2. Berdasarkan 3 formulasi yang telah diuji kesukaan oleh 30 panelis tidak terlatih menggunakan 4 kategori yaitu rasa, warna, aroma dan tekstur. Formula yang paling disukai adalah formula 3 dengan nilai rata-rata presentase 92,8%

#### **B. Saran**

1. Bagi penelitian selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya agar bisa membuat variasi formulasi agar dapat mendapatkan tingkat kesukaan yang lebih baik dan mempunyai banyak referensi jurnal terkait agar bias lebih memahami apa yang akan dilakukan.

2. Bagi instansi pendidikan

Penelitian ini diharapkan menjadi tambahan informasi mengenai kandungan protein dan kandungan gizi sehingga peneliti selanjutnya bisa menjadikan lemi rajungan (*portunus pelagicus*) menjadi substitusi sehingga dapat dilakukan penelitian lebih lanjut.

### 3. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru dilingkungan masyarakat dalam pemanfaatan lemi rajungan (*portunus pelagicus*).