

## V. KESIMPULAN

### 5.1. Kesimpulan.

Dari hasil analisa proksimat yang telah dilakukan untuk mengetahui mutu kimia produk kerupuk hasil fortifikasi berbasis ikan Selais dengan penambahan jamur Tiram Putih, secara keseluruhan maka didapat beberapa kesimpulan :

- a. Kadar air terendah terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A0 yaitu sebesar 4,481%, dan kadar air yang tertinggi terdapat pada penyimpanan 28 hari dengan perlakuan A0 yaitu sebesar 10,427%.
- b. Kadar protein terendah ditemukan pada penyimpanan 28 hari pada perlakuan A0 yaitu sebesar 2,219% dan kadar protein yang tertinggi terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A3 yaitu sebesar 9,029%.
- c. Kadar lemak terendah terdapat pada penyimpanan 28 hari pada perlakuan A3 yaitu sebesar 5,244% dan kadar lemak tertinggi terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A0 sebesar 11,196%
- d. Bilangan Peroksida terendah terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A3 yaitu sebesar 0,018 meq dan bilangan peroksida yang tertinggi terdapat pada penyimpanan 28 hari pada perlakuan A0 yaitu sebesar 0,389 meq
- e. Kadar serat kasar yang terendah terdapat pada penyimpanan 28 hari pada perlakuan A0 yaitu sebesar 0,593% dan nilai serat kasar tertinggi terdapat pada penyimpanan 7 hari pada perlakuan A2 yaitu sebesar 2,476%.

## 5.2. Saran

Dari hasil penelitian ini disarankan untuk meneliti lebih lanjut penggunaan kemasan yang digunakan untuk melindungi kerupuk ikan Selais, agar mendapatkan nilai mutu yang terbagus, karena kemasan memberikan kontribusi yang banyak terhadap penurunan mutu kerupuk ikan Selais apabila dilakukan penyimpanan.