

BAB V

PENUTUP

5.1 Kajian Produk

Berdasarkan hasil uji laboratorium, uji pasar, analisis dan pembahasan yang telah diterangkan pada bagian sebelumnya, maka kesimpulan dari pengembangan produk dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kreasi produk kerupuk dengan penambahan pare mudah ditemukan karena terdapat daerah-daerah di Indonesia yang membudidayakan tanaman pare misalnya di daerah Sidoarjo.
2. Proses pembuatan kerupuk dengan tambahan pare membutuhkan waktu yang cukup lama karena dibutuhkan proses pengeringan dan penjemuran agar kerupuk dapat mengembang dengan baik ketika digoreng.
3. Cara pengolahan kerupuk pare tidak jauh berbeda dengan pembuatan kerupuk pada umumnya.
4. Berdasarkan hasil yang diperoleh dari uji organoleptik yang telah dilakukan, panelis lebih menyukai kerupuk dengan tambahan pare sebanyak 30% dari jumlah tepung tapioka karena kerupuk memiliki rasa pahit pare yang pas, tekstur yang renyah, dan sedikit aroma pare.
5. Kreasi produk kerupuk dengan tambahan pare mengandung serat pangan sebanyak 5,73%.

6. Kreasi produk kerupuk pare dipasarkan dengan cara konsinyasi dan menawarkan di pasar modern.

5.2 Saran Pemanfaatan, Diseminasi dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut

Berdasarkan hasil uji coba penelitian kerupuk dengan penambahan pare, berikut beberapa saran pemanfaatan dan pengembangan kreasi produk lebih lanjut:

1. Pengukusan sebaiknya dilakukan selama 30 menit.
2. Sebelum digoreng, sebaiknya dilakukan penjemuran singkat selama 10 menit agar dapat diperoleh hasil kerupuk yang mengembang dengan baik.
3. Untuk penelitian selanjutnya, peneliti menyarankan untuk melakukan pengujian laboratorium yang lebih spesifik seperti uji proksimat.

